BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler ſc. 1779.

<36608284060012

<36608284060012

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1033

Oec. gen. No. 82.

J. Alberti sc.

Oeconomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats- Stadt- Haus- und Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;
von
D. Johann Georg Krünitz.

Zweyter Theil,
von An bis Auf. Mit 3 Kupfern.

Brünn,
gedruckt bey Joſeph Georg Traßler, Buchdrucker, Buch- und Kunſthändler.

1787.

Bayeriſche Staatsbibliothek München

Anaaſen oder Anätzen, pflegen die Jäger zu nennen, wenn man ein Thier, welches man fangen oder ſchießen will, vornämlich einen Wolf oder Fuchs, durch ein todtes Aas an einen gewiſſen Ort lockt oder hingewöhnet.

Anabaſſen, ſiehe Annabaſſen.

Anacab, ſiehe Salmiak.

Anacaliſe, iſt der Name eines gewiſſen platten, dünnen, eine Hand langen, mit ſehr vielen Füßen verſehenen, giftigen Inſects, auf der Inſel Madagascar, welches zwiſchen der Rinde der Bäume ſeine Nahrung ſucht. Sein Stich iſt eben ſo gefährlich, als des Scorpions.

Anacampſerox, ſiehe Jungen-Kraut.

Anacampſeros radice roſam ſpirante, major. *Tourn.* Radix Rhodia; ſiehe Roſen-Wurz.

Anacandaia, Anacandia, heißt eine überaus ſtarke, dicke und lange blaßblaue Schlange auf der Inſel Ceylon, und in Oſtindien. Sie ſchlingt ſich um den Hals der Ochſen, Büffel und Kühe, würgt ſie, und ſaugt ihnen alsdann das Blut aus. Siehe Anacondo.

Anacandef, Anakandef, heißt ein überaus kleines ſchlangenartiges Gewürm, von der Dicke eines Federkiels, auf der Inſel Madagascar, von welchem erzählt wird,

daß es Menſchen und Thieren, wenn ſie ihre Nothdurft verrichten, unvermerkt in den Hintern krieche, und ihre Eingeweide zerfreſſe.

Anacandia, ſiehe Anacandaia.

Anacardium, Anacardus *Offic.* Anacardium *Matth.* *C. B. I. B.* Oepata *Hort. Malab.* To. 4. Arbor Indica fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum, nullo oſſiculo tectum, claudente, *Raj.* Baladar, Balado, Balador, Baladour *Arab.* Bibo *Indor.* Pediculus Elephantis, Fr. Anacarde, D. Anacardien, Elephanten = oder Helfanten = Laus, iſt eine ſchwarzbraune und etwas zuſammengedrückte Frucht, welche unter einer doppelten Schale einen weißen ſüßlichen Kern, wie ein kleiner Mandelkern oder eine Bohne, (daher es die Portugieſen Faba de Malacca, oder Malaccana, Fr. Feve de Malac, D. Bohne aus Malacca, nennen,) enthält. Zwiſchen dieſem Kern und den beyden Schalen wird ein dunkelrother, klebriger öhliger Saft oder Schleim, dick wie ein Honig, gefunden, welcher ſehr ſcharf und brennend iſt.

Man verfertigte ehemals ein Honig und eine Latwerge daraus.

Der in der Schale befindliche klebrige Saft, hat eben die Eigenſchaften, wie der in der Acajou = Nuß.

Man muß diejenigen Anacardien erwählen, welche friſch, recht ſchwarz und ſchwer ſind. Der Kern darin muß weiß ſeyn, und man muß viel Flüſſigkeit darin wahrnehmen können.

* Dieſe Frucht ſoll an vielen Orten in Oſtindien, in Cananor, Calecut, Decan u. ſ. w. auf einem Baume gefunden werden, welcher grünliche, doppelte, glatte und halbrunde Blätter, nebſt kleinen Blümchen trägt, auf welche die Frucht oder Schoten, unſern großen Bohnen gleich, folgen, worin ſich gemeiniglich zwey Anacardien befinden. Die Holländer bringen dieſe Frucht auch mit aus Cambaja und Malabar, jetziger

Zeit

Zeit auch aus Sicilien, wo ſie auf den feurigen Bergen, ſelten aber an einem andern Orte, wächſt. Paludanus will ſie auf dem Berge Aetna geſehen haben. Eine andere Art dergleichen Frucht, welche aus Braſilien gebracht, und Cajou genennt wird, (ſiehe Acajou) iſt mehr nieren = als herzförmig.

Die Anacardien führen viel flüchtiges Oehl und Salz, daher ſie den kalten, groben und zähen Schleim, welcher im Gehirne, Magen und Därmen vorhanden iſt, zertheilen, verdünnen und ausführen, das Haupt und den Magen ſtärken, die Lebensgeiſter ermuntern, und wider viele Hauptkrankheiten der Alten, als: Schlagfluß, Lähmung der Glieder, ſchwaches Gedächtniß ꝛc. dienen. Die Indianer brauchen ſie gegen die Engbrüſtigkeit und Würmer, ingleichen die Kröpfe damit zu äzen und zu brennen. Will man ſie innerlich einnehmen, ſo muß man ſie zuvor abkochen; jedoch bedient man ſich ihrer in der Arzney, in Subſtanz gar ſelten, indem, wenn man nicht behutſam damit umgeht, ſie leicht das Blut entzündet. Es wird aber in den Apotheken eine Latwerge daraus gemacht, welche man Confectio anacardina nennt. Dieſe wird öfter gebraucht, und hat den Ruf, daß ſie zu den kalten und feuchten Gebrechen des Hauptes und Unterleibes dient, dem ſchwachen und übel verdauenden Magen hilft, das Blut reinigt und verdünnt, die Lebensgeiſter, alle Sinne, Vernunft und Gedächtniß ſtärkt, und vor Schlagflüſſen bewahrt; daher ſie auch Confectio Sapientum & Salomonis genennt wird. Sie macht den Menſchen lebhaft, von friſcher Farbe, erwärmt die Adern und das Geblüt; muß aber, weil ſie ſcharf und hizig iſt, bey choleriſchen, hizigen und trockenen Perſonen vorſichtig, und nicht eher, als bis ſie ein halb Jahr alt iſt, gebraucht werden, auch muß man bey dem Gebrauche ſich des Zorns, Trunkenheit, Beyſchlafs und Arbeit gänzlich enthalten. Es wird auch

die Frucht, wie auch die Confectio, von etlichen ſonderlich wider die Lähmung gebraucht. Im Munde gehalten, iſt ſie ſehr nützlich in Lähmung der Zunge; daher ſie auch Theriaca Paralyſeos und Apoplexiæ genannt wird.

Man hat auch das Mel Anacardinum, da man friſche Anacardien nimmt, und dieſelben in Waſſer kocht, bis ſie ein dunkelrothes Honig geben, welches von dem Waſſer abgeſchöpft und aufgehoben wird. Oder: man läßt die Anacardien in Eſſig reiben, und ſieben Tage ſo ſtehen; den achten Tag wird es auf die Hälfte eingekocht, und durch ein leinen Tüchlein geſeihet; die hinterbliebenen Hefen trocknet man. In dem Safte aber wird das Honig in gehöriger Quantität bis zur Dicke eingekocht. Es dient dieſes Anacardien-Honig wider die Vergeſſenheit, ſchärft die Sinne und den Verſtand, und iſt in denen Krankheiten, welche von einem kalten und feuchten Gehirne herrühren, dienlich; es nützt auch den Nerven, und wird wider den Schlag, Lähmung und Schlafſucht ſehr gerühmt. Aeußerlich braucht man es zu abführenden Klyſtieren.

Ferner findet man das Anacardien-Oehl, Oleum Anacardii, welches entweder aus der Frucht ausgepreßt wird, oder von der Rinde im Kochen oben ſchwimmt; es iſt aber nicht leicht zu bekommen. Es vertreibt die Warzen, die dickhäutigen Geſchwulſten am Hintern, Feigwarzen, Fleiſchgewächſe, Beulen, Kröpfe und faule Zähne, ätzt aber die Haut auf, und macht grindig. Dieſes Oehl, oder der zwiſchen der Rinde und Frucht befindliche und brennende Saft, iſt öfters ſchon zuſammen geronnen und getrocknet.

Anacardium antarcticum, ſ. orientale; ſiehe Acaju.

✡ *Anacock Worm.* Die Anacock-Frucht, iſt eine Art ägyptiſcher und amerikaniſcher Bohnen, welche Cluſius alſo beſchreibt: Die Frucht iſt etwas kleiner, als

als eine pontiſche Nuß, in der Mitte aufgetrieben, glatt, glänzend, dicht und hart; in dem Waſſer fällt ſie zu Boden. Der äußere Theil iſt gleichſam aus einander gezogen und offen, oben aber etwas erhabener, und wie ein Schnabel; ſie hat zwo Falten. Der obere Theil iſt von dem erhabenern Stücke des Schnabels an, wenn man davon eine ſchiefe Linie zieht, bis zu dem unterſten Theile des andern Endes von beyden Seiten ganz ſchwarz, wie Eben=Holz, und glänzend; der untere Theil aber iſt ganz korallenfarbig, und glänzend, wie der andere. Inwendig in der Frucht ſteckt ein weißes Mark. **Caſpar** und **Johann Bauhin** nennen ſie Piſum Americanum aliud, magnum, bicolor, coccineum & nigrum ſimul, ſive Phaſeolus bicolor, Anacock dictus. Die Indianer zerſtoßen drey oder vier ſolche größere Früchte in ein zartes Mehl, und nehmen ſie ein, um ein Erbrechen zu erwecken.

Anacomptis, Anaconis, Anaconti, iſt ein gewiſſer Baum auf Madagascar, den man noch nicht beſſer beſchrieben findet, als daß ſeine Blätter wie Birnblätter ausſehn, und daß er eine mehr, als einen Finger, lange, jedoch nicht ſo dicke, aſchgraue Frucht habe, von deren weißem und ſüßen Safte die Milch gerinne.

* **Anacondo**, iſt eine Art ſehr großer Schlangen auf der Inſel Ceylon, von welcher **Robert Edwyn**, im Jahre 1748, eine umſtändliche Erzählung einer engliſchen Monatsſchrift einrücken ließ, welche man auch franzöſiſch im XXVIII. Th. des Nouvelliſte œconom. & litter. à la Haye 1759, 8. S. 74—79, und Deutſch, im 3ten St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752, antrifft. Gedachte Erzählung des Engländers, welcher ſich viele Jahre auf der Inſel Ceylon aufgehalten hat, iſt in Geſtalt eines Briefes verfaßt, und lautet alſo:

„Ich erzähle Ihnen eine Geſchichte, worüber Sie erſtaunen werden; ſeyn Sie aber verſichert, daß ich keinen Umſtand vergrößere, ſondern blos erzähle, was ich und mehr als hundert Perſonen geſehen, und ganze Tage betrachtet haben.

„Auf Befehl meiner Obern begab ich mich vor einigen Jahren nach der Inſel Ceylon, um ein gewiſſes Geſchäft auszuführen. Ich wohnte am Ende der vornehmſten Stadt dieſer Inſel, und konnte in den Wald ſehen. Nicht ſehr weit von meiner Wohnung war ein kleiner Hügel, auf welchem drey oder vier große Palmbäume ſtanden, welche alle Morgen meinen Augen viel Vergnügen ſchafften. Als ich einmal des Morgens meine Augen auf ſie warf, ſchien mir ein dicker Zweig derſelben allerhand wunderliche Bewegungen zu machen; er drehte ſich von einer Seite zur andern, neigte ſich auf die Erde, zog ſich wieder zurück, und wurde unter den übrigen Zweigen verloren, da doch kein Wind wehete. Ich hatte allerhand Gedanken darüber, als ein Ceyloneſer mich beſuchte. Ich zeigte ihm, was mich in Verwunderung ſetzte. Er ſah es an, wurde ganz blaß im Geſichte, und wollte vor Schrecken zur Erde ſinken. Er bat mich den Augenblick alle meine Thüren und Fenſter zu verriegeln und zu verwahren; denn was ich für einen Zweig eines Baums hielte, wäre in der That eine Schlange von einer ungeheuren Größe, welche in ſolchen Bewegungen ſich beluſtigte, und auf die Erde ſchöſſe, um Beute zu machen. Ich erkannte bald, daß er die Wahrheit geſagt; denn nicht lange nachher ſah ich, daß ſie ein kleines Thier von der Erde ergriff, und mit ſich zurück unter die Zweige des Baums nahm. Als ich mich näher bey ihm nach dieſem Ungeheuer erkundigte, ſagte er mir, daß ihnen daſſelbe auf dieſer Inſel mehr als zu viel bekannt ſey; es pflegte ſich ſonſt mitten in den Wäldern aufzuhal-

ten

ten, und aus einem dick bewachſenen Baume auf die vorbey gehenden Menſchen oder Thiere herab zu ſchieſſen, und dieſelben lebendig zu verzehren.

„Wir verſammleten uns darauf an der Zahl zwölfe, und ritten wohlbewaffnet hinter ein dickes Gebüſch, von da wir die Schlange mit unſern Schießgewehren erreichen konnten. Als wir ſie nun in der Nähe betrachteten, und ihre ungeheure Größe, welche in der Entfernung uns nicht ſo groß vorgekommen war, wahrnahmen, unterſtand ſich keiner von uns, aus Furcht einen Fehlſchuß zu thun, nach ihr zu ſchießen. Alle Ceyloneſer, welche bey mir waren, geſtanden, daß ſie alle die Schlangen, welche ſie geſehen hätten, an Größe überträfe. Schönheit und Schrecken war bey ihr ſo vermiſcht, daß ich es nicht beſchreiben kann. Sie war dicker, als ein magerer Menſch im Leibe iſt, ſchien aber doch nicht fett zu ſeyn, und nach dem Verhältniſſe zur Dicke, war ſie ſehr lang. Sie hieng ſich mit ihrem Schwanze an einen der oberſten Zweige des Baums, und reichte mit dem Kopfe auf die Erde. Sie war ganz außerordentlich geſchwinde, und machte tauſend Drehungen mit ihrem Körper in der größten Geſchwindigkeit. Sie kam herab, wickelte den Schwanz um den Stamm des Baumes, und legte ſich auf die Erde, ſo lang ſie war; im Augenblick hatte ſie ſich unter die Aeſte des Baumes wieder verloren. Mitten unter dieſen Luftſprüngen ſahen wir ſie mit ungemeiner Eilfertigkeit ſich zurück ziehen, und unter den Zweigen ſtille liegen. Wir erkannten bald die Urſache davon; denn ein kleiner Fuchs, welchen ſie geſehen haben mußte, wollte vor dem Baume vorbey gehen; ſie ſchoß auf ihn herab, und ſog ihn in wenigen Minuten aus. Sie leckte mit einer breiten Zunge von ſchwärzlicher Farbe an ſeinem Fleiſche herum, und legte ſich auf die Erde gemächlich nieder, doch blieb der Schwanz um den Stamm des Baums gewickelt. Sie war überall,

wie ein Krokodil, mit Schuppen bedeckt. Der Kopf war grün, mit einem breiten Flecken in der Mitte, und gelben Streifen um die Kinnbacken. Um den Nacken gieng ein gelber Zirkel, gleich einem goldenen Halsbande, hinter welchem ein anderer großer Flecken war. Die Seiten waren von dunkler Olivenfarbe, und auf dem Rücken lief eine breite ſchwarze Kette herab, welche an beyden Enden eine wellenförmige und krauſe Geſtalt hatte. Um dieſelbe wechſelten ſchmale von Fleiſch- und breite Zirkel von hellgelber Farbe ab, welche aber nicht gerade fortgiengen, ſondern mancherley Einbeugungen machten, und mit großen runden und länglichen Flecken von blutrother Farbe beſpritzt waren. Der Kopf war ſehr platt, aber ungemein breit; die Augen ſchrecklich, groß und durchdringend.

„Ich merkte dieſe Farben an, wenn ſie ſich nicht bewegte; wenn ſie aber in den Sonnenſtrahlen ihre Luftſprünge machte, ſo waren jene noch weit ſchöner, und eine wunderliche Mannigfaltigkeit und Abwechſelung derſelben beluſtigte die Augen.

Als wir ſie genug betrachtet hatten, ſchoſſen wir nach ihrem Kopfe; ob ſie aber denſelben in dem Augenblicke bewegte, oder ob wir nicht recht ſahen, weiß ich nicht; genug, wir hatten ſie nicht getroffen, und ſie zeigte auch nicht die geringſte Furcht an, ſondern blieb auf der Erde liegen. Unſere einmüthige Entſchließung hierauf war dieſe, weil es Abend zu werden anfieng, nach Hauſe zu gehen, und den folgenden Tag in ſtärkerer Anzahl wieder zu kommen.

„Die Ceyloneſer ſchienen dieſes Geſchöpf wohl zu kennen; ſie nannten es Anacondo, und redeten ſchon von der Zubereitung deſſelben zu einer Speiſe, weil ſie ſich keine geringe Hoffnung machten, es zu fangen; denn, ſagten ſie, wenn es einmal einen Baum ſich

zu

zu ſeinem Aufenthalte wählt: ſo pflegt es denſelben nicht ſo bald wieder zu verlaſſen. — — —

„Wir verſammelten uns den andern Morgen wieder hinter dem Gebüſche in einer weit größern Anzahl, und hatten das Vergnügen, unſern Feind an ſeinem alten Orte wieder anzutreffen. Er ſchien ſehr hungrig zu ſeyn, und wir ſahn bald eine erſtaunliche Wirkung davon. Ein Tiger, der nicht viel kleiner war, als eine junge Kuh, hatte das Unglück, unter den Baum zu kommen, auf welchem ſich die Schlange aufhielt. Den Augenblick hörten wir ein ſchreckliches Geräuſch in den Aeſten des Baums; die Schlange ſchoß auf den Tiger, und fiel auf ſeinen Rücken ein wenig unter den Schultern. Sie faßte in ihr ſchreckliches Maul ein Stück von dem Rücken, das größer war, als eines Menſchen Kopf. Der Tiger fieng an, heftig zu brüllen, und wollte mit ſeinem Feinde fortlaufen; aber der liſtige und geſchwinde Feind wickelte ſich drey oder viermal um den Tiger, und zog die Schlingen feſt zuſammen, daß er bald in Todesängſten niederfiel. Als er nun auf dieſe Weiſe gefeſſelt war, ließ die Schlange den Rücken, den ſie gefaßt hatte, fahren, zog ſich weiter nach dem Kopfe herauf, öffnete ihren Rachen, ſo weit ſie konnte, und umſchloß das ganze Geſicht des Tigers, welches ſie auf eine entſetzliche Weiſe zerfleiſchte, und dadurch zugleich ihm die Luft benahm. Dieſer erhob ſich wieder, kehrte ſich von einer Seite zur andern, und brüllte in dem Rachen der Schlange auf eine erbärmliche Weiſe. — — —

„Der Tiger war ſehr ſtark und muthig, und ob er gleich ſeines Feindes nicht los werden konnte, ſo gab er ihm doch genug zu thun. Bald richtete er ſich auf, lief ein Paar Schritte fort, fiel aber, theils durch das Gewicht, theils durch die feſt gezogenen Schlingen der Schlange wieder nieder. Nach einigen Stunden ſchien

er ganz entkräftet und todt zu ſeyn. Die Schlange verſuchte, durch engere Zuſammenziehung ihres um den Leib des Tigers gewickelten Leibes, ſeine Rippen und Knochen zu zerbrechen; allein, es wollte nicht gehen. Sie machte daher den Tiger los, wickelte nur ihren Schwanz um den Hals, und ſchleppte ihn, ob zwar mit vieler Mühe, nach dem Baume. Jetzt konnte man den Nutzen des Baumes ſehen. Es ſcheint, daß die Natur dieſes Thier unterwieſen hat, daß, ob es zwar große Geſchöpfe überwältigen, es doch dieſelben nicht verzehren könne, weil deren Körper viel zu dick ſind, verſchlungen zu werden, und es daher die Knochen derſelben zerbrechen, und zu einem Teige zubereiten müſſe. Daher verſuchte die Schlange, die Rippen und Knochen durch die von ihrem Körper gemachten Schlingen zu zerbrechen: und weil dieſes Mittel nicht allezeit hinlänglich iſt, wie im gegenwärtigen Falle, ſo nahm ſie ihre Zuflucht zu dem Baume.

„Die Schlange hatte den Tiger an den Baum geſchleppt, und weil er meiſt todt war, und nicht ſtehen konnte, faßte ſie ihn bey dem Rücken, und ſetzte ihn auf ſeine Füße an dem Stamme des Baums. Alſobald flochte ſie ihren Leib, ſowohl um den Tiger, als den Baum, und zog ſich mit aller Macht zuſammen, bis eine Rippe nach der andern, ein Knochen nach dem andern, mit lautem Krachen brachen. Als die Schlange mit dem Leibe fertig war, machte ſie ſich an die Beine, welche ſie auf gleiche Weiſe an vier bis fünf Orten zerbrach. Hierauf giengen viele Stunden zu. Am Hirnſchedel verſuchte ſie auch ihre Kräfte, allein nach vielen vergeblichen Verſuchen ließ ſie ab; und weil der Tiger ihr nicht entlaufen konnte, begab ſie ſich unter die Zweige des Baumes zurück.

Als unterſchiedliche von uns den dritten Morgen wieder hinter das Gebüſch ritten, ſahen wir keine Geſtalt eines Tigers mehr, ſondern ein rothes Luder, ohne

Geſtalt

Geſtalt, mit gelbem Kleiſter überzogen, lag in einiger Entfernung von dem Baume, und die Schlange beſchäftigte ſich damit. Die Knochen lagen dicht am Leibe, und die Hirnſchedel waren voran geſetzt. Sie hatte mit ihrem gelben Geifer die ganze Maſſe überzogen, damit ſie deſto leichter verſchlungen werden könnte. Als ſie den Braten zurecht gemacht hatte, ſtellte ſie ſich voran in Poſitur, und ſchlurfte erſt die Hirnſchedel, hernach den übrigen Körper, nach und nach hinein. Es koſtete ihr dies nicht wenig Mühe, und es wurde Abend, ehe ſie mit dem Tiger ganz fertig war.

Den vierten Morgen, als wir uns nach dem vorigen Orte begeben wollten, begleiteten uns viele Weiber und Kinder dahin, weil nun keine Gefahr mehr zu befürchten wäre, nachdem die Beute verſchlungen ſey. Ich fand, daß es die Wahrheit ſey; denn die Schlange hatte ſich ſo überladen, daß ſie ſich weder zur Wehre ſetzen, noch fortlaufen konnte. Sie verſuchte zwar, ſich bey unſerer Annäherung auf den Baum zu ſchwingen, allein vergebens, und die Ceyloneſer ſchlugen ſie todt. Wir maßen ihre Länge, welche ſich auf 33 Fuß und 4 Zoll belief. Die Ceyloneſer zerſchnitten ſie, und machten ihr Fleiſch, das weißer ausſah, als Kalbfleiſch, zur Speiſe zurecht, und rühmten den Geſchmack deſſelben ungemein."

* Anacoſte, Anaſcote, ein gewiſſer wollner, kreuzweiſe geſtreifter, und ſehr geſchorner Zeug, der wie die Caener Sarſche verfertigt wird, aber von beſſerer Wolle iſt, und nicht ſo viel Haare hat. Er iſt, wie ſie, eine Elle breit, und das Stück ungefähr 20 Ellen lang. Man macht ihn in dem franzöſiſchen Flandern, wie auch in Holland zu Leyden, Brügge, Arſchott, Ypern, und in den Gegenden da herum, wiewohl er nunmehr auch in Frankreich, und vornämlich zu Beauvais, vollkommen nachgemacht wird. Er

geht

geht ſtark nach Spanien, und iſt gemeiniglich nur weiß oder ſchwarz.

Anätzen, ſiehe Anaaſen.

Anagallis, Fr. Mouron, Engl. Pimpernel, D. Gauchheil, Grundheil. Bey den Pflanzen dieſes Geſchlechts iſt der Kelch fortwährend, und in fünf ſpizige Abſchnitte getheilt, welche hohl ſind. Die Blume beſteht aus einem Blatte, welches ſich ausbreitet, und am Rande in fünf Theile zerſchnitten iſt. Sie hat fünf aufrecht ſtehende Staubfäden, welche kürzer als die Blumenblätter, und mit einzelnen Kölblein geziert ſind. In der Mitte befindet ſich ein kugelförmiger (ſphäriſcher) Eyerſtock, auf dem ein zarter eingebogener Griffel mit einer ſtumpfen Narbe ſteht. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein rundes Samengehäuſe mit einer einzigen Zelle, welche ſich horizontal öffnet, und worin verſchiedene eckige Samenkörner befindlich ſind.

Haupt-Sorten. 1. Anagallis phœniceo flore, *C. B.* P. 252. Anagallis mas. Aeritis. Corallina & Podagrica herba *AEGINETAE.* Corchorus *THEOPHR.* Anagallis phœnicea mas *LOB. I. B.* mas *MATTH. DOD. TRAG. FUCHS.* terreſtris mas *THAL:* Molochia *SERAP.* Anagallis punicea, ruſſea, purpurea, Nicteritis, Sapana, Macia, Zeliaurus, Maſitypos, Sanguis oculi. Anagallis (arvenſis) foliis indiviſis, caule procumbente. *LINN. Sp. Plant.* 148. Fr. Mouron mâle, oder à fleur rouge; an einigen Orten auch Menuet rouge, Menuchon rouge, Moron, Morgenille. D. roth Gauchheil, Gauchheil-*Männlein*, Gauchheil *mit rothen Blumen*, lichtrothes Gauchheil, Korallenblümlein. Dieſe Sorte iſt auf den Feldern ſehr gemein. Es iſt eine jährliche Pflanze. Ihre Stängel ſind eckig, und liegen mehr oder weniger auf der Erde herum. Man findet deren mit zwey, drey und vier Blättern, welche

in

in einer Reihe um den Stängel herum ſtehen. Dieſe Blätter ſind klein, dunkelgrün, ziemlich regulär, oval, endigen ſich in eine Spitze, und ſind ohne Stiel. Die Blumen kommen im May hervor, und folgen nach einander bis zum Eintritt des Winters. Bey trockenem Wetter öffnen ſie ſich; und wenn es regnen will, pflegen ſie ſich zu ſchließen. Ihr Roth iſt matt, der Kelch grün, und jede Abtheilung deſſelben weiß eingefaßt.

2. Anagallis coeruleo flore, *C. B.* P. 252. Anagallis coerulea *Offic.* coerulea femina *LOB.* femina *MATTH. DOD. TRAG. FUCHS.* terreſtris femina *THAL.* Oculus ferus *PLIN.* l. 25. c. 13. Morgelina *RUELL.* Anagallis (femina) foliis indiviſis glaucis, caule procumbente, flore coeruleo *LINN.* Fr. Mouron femelle, oder à fleur bleue. D. Gauchheil-Weiblein, Gauchheil mit blauen Blumen, blaues Gauchheil. Man hält ſie bloß für eine Varietät der erſtern, **Miller** aber verſichert aus einer dreyſſigjährigen Erfahrung, daß ſie ſich nie verändert. Von dieſer giebt es eine Varietät, welche eine dunkelblaue Blüthe hat.

3. Anagallis tenuifolia Monelli *CLUSII*, Anagallis (Monelli) foliis indiviſis, caule erecto *LINN. Sp. Plant.* 148. Gauchheil mit unabgetheiltem Blatt und ſteifem Stängel, iſt eine recht ſchöne, kleine, fortwährende Pflanze, welche im April und May ſehr viele blaue Blumen trägt. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, den man, ſobald er reif geworden iſt, ausſäen muß. Denn, hebt man ihn bis in den Frühling auf, ſo ſchlägt er nicht allemal an. Dieſe Pflanzen wollen vor ſtarker Kälte verwahrt ſeyn, als wovon ſie manchmal verderben.

4. Nach Herrn **Miller** giebt es von der erſten Sorte noch zwo Varietäten; die eine mit weißer, die andere mit fleiſchfarbiger Blüthe, welche aber ſehr veränderlich ſind.

5. Das

5. Das weiſſe Gauchheil, Fr. Mouron blanc, oder Mouron de petits oiſeaux, Morgeline, gehört zu einem ganz verſchiedenen Geſchlechte. Siehe Alſine.

Gebrauch. Das rothe Gauchheil gehört unter die adſtringirenden Wundkräuter. Man bedient ſich des Saftes dieſer Pflanze, oder des daraus deſtillirten Waſſers, wider den Biß wüthender Hunde, und zwar ſowohl inn- als äußerlich. Aus eben dem Grunde pflegen auch die Jäger ihre vom Wilde gebiſſene Hunde damit zu verbinden.

Das blaue Gauchheil wird in allen Fällen mit gleichem Nutzen, anſtatt des rothen, gebraucht.

* Das Gauchheil iſt eine Pflanze, welche bey unſern Vorfahren ſehr bekannt geweſen, und von den Arzneygelehrten jetziger Zeit allzuſehr verachtet worden iſt. Die Urſache der Benennung Anagallis, welche aus dem Griechiſchen herkömmt, und man bereits beym **Hippocrates** findet, wie dann auch **Dioſcorides**, und ſowohl die griechiſchen als lateiniſchen Schriftſteller von der Materia medica dieſelbe beybehalten haben, werde ich unten anführen. Man hält ſie insgemein für den Corchorus *Theophraſti*, wiewohl faſt alle neuere Kräuterkundige unter dem Corchorus die Melochia *P. Alpini* verſtehen. Im Deutſchen heißt dieſe Pflanze, wegen ihrer Kraft wider die Melancholie, Gauchheil, Gauchblume, Gochheil, Geckenheil, (Salus ſtultorum oder fatuorum) Narrenheil, Vernunftkraut, Verſtandkraut; wegen ihrer Heilſamkeit in den Wunden, Grundheil, Heilkraut, Heil aller Welt; weil ſie nach ihrer äußerlichen Beſchaffenheit einigen Arten der Alſine nahe kömmt, rother Meier, rothe Meure oder Miere, rother Hühnerdarm, Hahnentritt, rother Mäuſedarm; weil die Canarienvögel und andere kleine Vögel den Samen davon ſehr gern freſſen, und gewöhnlich in

Ita-

Italien damit gefüttert werden, Vogelkraut, Zeiſigkraut; und weil es den ganzen Sommer über, bis auf das Feſt des H. Collmar blüht, Collmarkraut. Sie führt auch den Namen Frauenblume.

Das Gauchheil mit der rothen und mit der blauen Blume findet man in ganz Europa; ausgenommen in Lappland; denn **Linnäus** hat in ſeiner Flora Lapponica dieſer Pflanze keine Erwähnung gethan.

In den Apotheken wird nur allein das Gauchheil mit der rothen Blume gebraucht. Wenn man dieſe Pflanze friſch koſtet, ſo hat ſie Anfangs einen Geſchmack, wie Kraut; käuet man ſie aber etwas länger, ſo ſchmeckt ſie ſcharf und bitter, und hat keinen Geruch. Die damit angeſtellten chemiſchen Verſuche, und die daraus erhaltenen Producte, erzählt Herr D. **Bruch**, in ſeiner unten angeführten Abhandlung. Dieſem zufolge macht das Waſſer den größten Theil von dieſer Pflanze aus, weshalb ſie auch ſo ſchwach ſchmeckt, wenn man ſie nur obenhin koſtet. Sie enthält wirkſame, ſcharfe, bittere, reſinöſe und ſchwächere gummöſe Theile, die aber vermittelſt eines Schleims ſo verbunden ſind, daß das Waſſer allzeit einen guten Theil Reſina auflöſet. Die ſpirituöſe Tinctur iſt alſo viel kräftiger, als die wäſſerige; da aber dieſe keineswegs unwirkſam, ſondern nur nicht ſo heftig iſt, ſo iſt ſie jener oft vorzuziehen. Auch das wäſſerige Extract iſt unkräftiger, als das ſpirituöſe; da ſich aber jenes im Magen beſſer auflöſt, und ins Blut übergeht, ſo löſt es die dicken Säfte leichter auf, und iſt alſo dem ſpirituöſen vorzuziehen. Man könnte, wenn man einmal das Extract haben wollte, eines mit Wein machen, welches kräftiger und leichter aufzulöſen wäre. Das übrige, woraus unſere Pflanze beſteht, ſind erdige Theile.

Was

Was den Geſchmack betrifft, kömmt das Gauchheil der Senegawurzel ſehr nahe, und iſt ihr auch in Anſehung der Beſtandtheile einigermaßen gleich. Es unterſcheidet ſich nur darin, daß es gelinder, und daher für unſer Klima beſſer iſt, auch daß ſeine Kraft in den reſinöſen Theilen, der Senegawurzel aber in den gummöſen, enthalten iſt. Das Gauchheil könnte daher, nächſt der weißen Bibernellwurzel und der Polygala, an ihre Stelle geſetzt werden, und dieſes um deſto mehr, da es ſchon längſt wider den Biß der Ottern und Schlangen angeprieſen worden iſt.

Da das Gauchheil reſinöſe und gummöſe Theile, die ſcharf, bitter, und genau mit einander verbunden ſind, enthält, ſo wirkt dieſe Pflanze, nach Art der Gummi-Reſinen, in unſern Körper, indem ſie nämlich die flüſſigen Theile zertheilet, und die reizbaren reizet.

Wegen der zertheilenden Wirkung wird unſere Pflanze in einer wirklichen Stockung des Geblüts und der andern Säfte, oder in deren Verdickung und Zähigkeit gebraucht. Sie dient daher in allen Verſtopfungen der Eingeweide des Unterleibes, in Verſtopfung der goldenen Ader, und vornämlich in derjenigen unordentlichen Monatszeit, welche von allzu dickem Blute herrührt, und in unzähligen daraus entſtehenden Krankheiten. So behaupten **Dioſcorides**, und **Plinius**, daß in den Krankheiten der Leber das Gauchheil nützlich ſey. **Tragus** und **Tabernämontan** ſagen, daß daſſelbe die Gefäße der Leber eröffne. **Hofmann** lobt vornämlich die Kraft dieſer Pflanze in Beförderung der Monatszeit; indem er ſpricht, die weſtphäliſchen Frauenzimmer bedienten ſich des Gauchheiltrankes, um die Monatszeit in Gang zu bringen. **Geoffroy** ſchreibt ihr dieſe Wirkung auch zu. **Boerhaave** preiſet das Gauchheil überhaupt in hypochondriſchen Zufällen an. Beſonders aber rühmt **Büchner**, daß es in allen langwierigen

rigen Krankheiten, die von Verhärtungen und Verſtopfungen entſtehen, als: in der Gelb- und Waſſerſucht, ein nicht zu verachtendes Mittel ſey. Wegen eben dieſer zertheilenden Kräfte iſt unſre Pflanze von großem Nutzen in derjenigen Art von Melancholie und Raſerey, welche, wie **Boerhaave** ſpricht, davon entſteht, wenn die zerſtreuten dünnen beweglichen Theile im Blute die andern unbeweglichern zurück gelaſſen haben, und das Blut alsdann ſchwarz, dick und erdigt wird, welche Beſchaffenheit des Blutes man ſchwarze Galle nennt. Einige haben in dergleichen Krankheiten, vornämlich in der Raſerey, die Gauchheil-Eſſenz gerühmt, entweder die einfache, oder die aus dem Extracte bereitete, worüber die Tinctura hyperici gegoſſen worden. Die erſtere wird in dem brandenburgiſchen Diſpenſatorium beſchrieben und gelobt. Die andere hat vornämlich **Michaelis** gebraucht. Allein diejenigen haben beſſer gethan, welche die Pflanze ſelbſt, ihren ausgepreßten Saft, das Decoct mit Waſſer, oder das Extract, in dieſen Zufällen geprieſen haben; denn der Spiritus erhitzt das Geblüt, und verdickt es mehr, und macht alſo das Uibel größer. **Hofmann** ſagt alſo: der Saft des Gauchheils mit der rothen Blume iſt, wegen ſeines ſalpetrigen Salzes, von wunderbarer Wirkung in der Raſerey und Melancholie, und hält den Leib offen. **Geoffroy, Bökler** und **Doläus** rathen den Saft zu 3 bis 4 Unzen täglich dreymal zu nehmen. Das Decoct rühmen **Quercetan** und **Ettmüller**, nach vorangeſchicktem Brechmittel aus dem Spießglasweine. **Marold** rühmt auch das Decoct mit Weine; es iſt nur zu befürchten, daß der Wein nicht die Säfte erhitze, und mehr Schaden als Nutzen bringe. Es ſind auch einige geweſen, welche Leinwand in Eſels-Blut getaucht, und dieſelbe, nachdem ſie trocken geworden, in das Decoct des Gauchheils gethan, und

dieſes Infuſum den Kranken gegeben haben. **Bönnekeu** erzählt zween Fälle, wo er, nach vorher gebrauchten allgemeinen Mitteln, einzig durch den Gebrauch eines ſolchen Trankes die Raſenden wieder zu Verſtande gebracht hat. Endlich behauptet **Marold**, daß das Gauchheil ſelbſt, in Form eines Pulvers, von Jemanden wider die Traurigkeit und eine ungewöhnliche Furcht gebraucht worden ſey. Wem die Form eines Elixirs oder Pillen beſſer gefallen, der kann das Extract des Gauchheils, entweder mit Waſſer oder mit Weine gemacht, nehmen. **Garidel** verſichert zwar, das Gauchheil oft bey Raſenden ohne einige Wirkung gebraucht zu haben; indeſſen ſcheint mir dieſe Pflanze mit dem berühmten **Junker** nicht unwürdig zu ſeyn, daß man ſie oft nach gehöriger Methode ſolchen elenden Perſonen gebe, und ſich von ihrem fernern Gebrauche nicht abſchrecken laſſe, wenn es auch nicht gleich nach Wunſche gehet.

Da man geſehen hat, daß das Gauchheil Deliria melancholica und maniaca gehoben hat, ſo ſcheint es, daß daher Einige geurtheilt haben, daß dieſe Pflanze in einer jeden Raſerey dienlich ſey. Daher iſt es auch geſchehen, daß man ſie auch in der Hirnwuth gebraucht hat. Allein, diejenigen gießen gewiß Oehl ins Feuer, welche die Eſſenz in der Hirnwuth rathen, welches unter andern **Bierling** thut.

Wider die Epilepſie iſt das Gauchheil auch angeprieſen worden. Es wird hier vornämlich dienen, wenn die Epilepſie von Verſtopfung der Eingeweide, der monatlichen Reinigung, und der goldenen Ader herrührt; wie auch, wenn die Würmer die Epilepſie verurſachen. Denn dieſe Pflanze tödtet durch ihre Bitterkeit die Würmer, und reiniget durch ihre zertheilende Kraft die Eingeweide von dem anhängenden Schleime, als worin die Würmer niſten. In dieſer Krankheit kann man das Gauchheil in Subſtanz nehmen,

men, nach dem **Marold**; oder im Decoct, nach dem **Boerhaave**; oder im Extract, oder auch die Eſſenz, nach dem **Bökler**. Das deſtillirte Waſſer, welches Einige loben, wie z. B. **Achilles Gaſſerius** und **Ra-jus**, da es ohne Geſchmack und Geruch iſt, hat keine andere Kräfte, als das gemeine Waſſer.

Schon von **Aegineta** iſt das Gauchheil zu den innerlichen Mitteln wider die Gicht gezählet worden, welcher daſſelbe in ſeine Compoſition, die von einem ungewiſſen Namen Corallium, Diacorallium genannt worden, gebracht hat. **Bierling** und **Capivaccius** rühmen das Gauchheil auch wider die Gicht.

Plinius behauptet, daß es, in Honigwaſſer eingegeben, purgire; und **Hartmann** ſagt, der Saft deſſelben halte den Leib offen. Man hat auch angemerkt, daß das Gauchheil pulveriſirt, und die Raſerey zu verhüten eingegeben, den Leib eröffnet habe. Es ſcheint aber, daß in dieſen Fällen eine beſondere Diſpoſition da geweſen ſey; denn **Hr. D. Bruch** hat zu wiederholten Malen, und verſchiedenen Perſonen, das Pulver des Gauchheils zu einem Quent auf einmal eingegeben, aber alle haben dabey weiter nichts davon empfunden, als ein geringes Brennen im Schlunde, und einen etwas ſtärkern Appetit.

Da das Gauchheil durch ſeine ſeifenartige Kraft die zähen Säfte zertheilet, das Blut flüſſiger macht, und die Gefäße zugleich reizet: ſo iſt klar, daß daſſelbe, nachdem man es verſchiedentlich gebraucht, bald den Schweiß, bald den Urin treibe. **Geoffroy** hält es für ein ſchweißtreibendes Mittel, und die Erfahrung beſtätiget es auch. Von ſeiner urintreibenden Kraft zeugen **Plinius**, **Büchner**, **Tragus**, **Tabernämontan** und **Zorn**. Die drey leztern behaupten noch überdies, daß es den Stein treibe. Es thut dieſes allerdings, wenn die Steine ſchleimicht ſind, oder

wenn Sand oder kleinere Steine in den Nieren ſitzen. In der Waſſerſucht, die noch nicht zu weit gegangen iſt, dürfte der Nutzen dieſer Pflanze etwas gewiſſer ſeyn; denn ſie hebt die Verſtopfungen der Eingeweide, welche die gemeinſte Urſache der Waſſerſucht ſind, und treibt zugleich den Urin.

Daß unſere Pflanze auch unter die Arzeneyen wider das Gift gehöre, davon kann man den **Dale**, **Rajus** und **Gorter** nachſehen. **Tragus**, **Lonicer**, **Tabernämontan**, **Joh. Bauhin** und Andere behaupten, daß ſie in der Peſt nützlich ſey, wenn ſie mit einer ſchweißbefördernden Pflegung gebraucht wird. Dieſes iſt ohne Zweifel auch die Urſache geweſen, weswegen man in London das Gauchheil zu dem epidemiſchen Waſſer genommen hat. Allein, das deſtillirte Waſſer des Gauchheils iſt, vorerwähnter Maßen, unkräftig, und dem gemeinen Waſſer kaum vorzuziehen. Wider den Biß der Ottern iſt unſere Pflanze ſchon vom **Dioſcorides** gerühmt worden. **Plinius** räth, ein Quent von ihrem Safte im Weine zu trinken, wider den Biß der Schlangen.

Allein, die vortrefflichſte Wirkung des Gauchheils beſteht darin, daß es wider die Tollheit dienet. Schon **Tragus** ſpricht, daß das Gauchheil gebiſſenen Hunden, wie auch Menſchen die von tollen Hunden gebiſſen worden, ſehr nützlich ſey. **Gabelchover** räth, das rothe Gauchheil in einem Eyerkuchen zu backen, und dem Gebiſſenen, es ſey Menſchen oder Vieh, zu eſſen zu geben. **Marold** ſchreibt: das pulveriſirte Gauchheil befreyet gebiſſene und tolle Hunde, welches oft von **Willhelm dem IV**, Fürſten von Henneberg, bewährt befunden worden. Man kann auch den **Tabernämontan**, **Matthiolus**, **Camerarius**, **C. Hoffmann** und **Lemery** nachſehen. In dem Dorfe Pirmaſens, hanauiſchen Gebietes, hat ſich ſchon

vor 30 und mehr Jahren ein gewiſſer Mann aufgehalten, welcher lange Zeit das Pulver des Gauchheils verkauft, es ſelbſt den Gebiſſenen eingegeben, und die Wunden geheilt, und zwar alles dieſes mit der beſten Wirkung. Einen ähnlichen Fall, welcher ſich zu Waldmore im Zweybrückiſchen zugetragen hat, erzählt Herr D. **Bruch**. Daſelbſt hatte ein Hirtenhund einen Kuhhirten und ſeine zahlreiche Familie durch ſeinen giftigen Biß verwundet; über dieß hatte er faſt jedes Stück von einer großen Heerde Kühe gebiſſen. Als des Herrn D. **Bruchs** Vater zu Hülfe gerufen wurde, hatte der Hirt ſelbſt ſchon die Waſſerſcheu; und da er nicht heftig raſete, wollte er das Gauchheil nicht nehmen, und ſtarb endlich in der Raſerey. Eben ſo gieng es mit einigen Kühen. Die andern aber alle, Menſchen und Vieh, welche noch nicht toll waren, nahmen das Gauchheil, und wurden durch ſeine Tugend dem nahen Rachen einer tödlichen Krankheit entriſſen und vollkommen erhalten. Bey einem Fräulein von achtzig Jahren, welche von ihrem wüthend gewordenen Schooßhündchen gebiſſen, und ſchon wirklich in eine Raſerey verfallen war, dergeſtalt, daß ſie die Umſtehenden wie ein Hund anbellte, und gräßlichen Schaum ausſpie, hat das Gauchheil den Effect gehabt, daß ſie zu ihrem völligen Verſtande wieder gekommen. Eilf Bürger aus der Stadt Sobernheim, in der Unterpfalz, die ein wüthender Hund gebiſſen hatte, ſind insgeſamt bloß durch das Gauchheil wieder hergeſtellt worden. Eben dergleichen Unglück betraf 20 Einwohner des Dorfes Schellweiler, in dem zweybrückiſchen Amte Lichtenberg, da ſie aus der Kirche gegangen. Der wüthende Hund, von dem ſie beſchädigt worden, hatte auch in dem Dorfe Oberkirchen verſchiedene Schafe angefallen, davon zwey am neunten Tage darnach toll geworden; allein, da obigen 20 Perſonen in Zeiten das Pulver vom Gauchheil einge-

gegeben worden, hat der Biß keinem einzigen etwas geſchadet. Ein Bauer zu Kirſchbach, bey Zweybrücken, dem ein wüthender Wolf zwo Ziegen zu gleicher Zeit gebiſſen hatte, brachte eine jede in einen beſondern Stall, und gab einer das Gauchheilpulver, der andern aber nichts davon, ein; worauf jene, die es bekommen, völlig geneſen, dieſe aber den neünten Tag darnach raſend geſtorben. Wegen dieſer ſo deutlichen Beyſpiele iſt es geſchehen, daß nicht allein in dem Herzogthume Zweybrücken, und zu Maynz im Jahre 1747, ſondern auch vornämlich in dem ganzen Fürſtenthume Bamberg, ein öffentlicher Befehl d. d. 28. May 1749 ergangen iſt, das Gauchheil jährlich zu ſammeln, und allezeit eine gewiſſe Quantität in jedem Dorfe aufzubehalten. Dieſem Befehle iſt zugleich die gehörige Art, das Gauchheil zu gebrauchen, beygefügt worden, welche darin beſteht: „man ſammle vom neuen bis auf den alten Johannistag, des Mittags von 11 bis 12 Uhr, Gauchheilkraut mit den purpurrothen Blümchen; man bricht nämlich auf beſagte Stunde und Tag gemeldetes Kraut ab, mit den Stänglein und Blümchen, läßt ſolches an einem ſchattigen, aber nicht dumpfigen Orte gehörig und langſam trocknen, verwahret ſolches hernach in dichten leinenen Säckchen, oder in Schachteln, welche inwendig mit Papier belegt ſind; wenn nun ein Menſch von einem wüthenden Thiere gebiſſen worden, oder mit wüthenden Thieren und Menſchen viel umgegangen iſt, ſo gebe man ihm obiges Kraut, nachdem es zuvor mit den Blumen und Stänglein klein pulveriſirt worden, zu einem halben bis ganzen Quent ſchwer, oder 3 bis 6 Meſſerſpitzen voll, in Gauchheilkraut-Waſſer; oder, wenn dieſes nicht vorhanden iſt, in Theewaſſer oder Brühe zu nehmen; und laſſe ihn einige Stunden darauf ſich des Eſſens und Trinkens enthalten. Obgleich eine Doſis allemal unfehlbar und

ganz

ganz ſicher hilft, ſelbſt auch, wenn die Wuth ſchon wirklich vorhanden, aber nur noch nicht auf den höchſten Grad gekommen iſt: ſo kann man doch, um mehrerer Sicherheit und Beruhigung willen, noch 6, 8 oder 10 Stunden, ja auch noch den andern Tag, eine zweyte oder dritte Doſis dieſes Pulvers eingeben. Den Pferden, Kühen, Schweinen, Hunden, Ziegen und Schafen wird dieſes Pulver von einem Quent bis zu einem halben Loth auf Brod, mit etwas wenigem Salz und Alaun, oder auch in laulichem Getränke, ja auch nur in Waſſer, eingegeben oder eingeſchüttet. Wenn ein wüthendes Thier unter eine ganze Heerde kömmt, ſo thut man wohl, daß man dieſes Mittel nicht nur den wirklich gebiſſenen, ſondern auch der ganzen Heerde, ja allen Thieren, welche nahe bey den Gebiſſenen geſtanden, gegangen und geweidet, eingebe. Auf ſolche Weiſe kann man verſichert ſeyn, daß die Gebiſſenen nicht von der Wuth ſterben, und die übrigen von der Wuth nicht werden angefallen werden. Man kann dieſes Kraut, ſo bald es völlig getrocknet, wenn man will, gleich pulveriſiren, und als ein Pulver zum Gebrauch aufbehalten; es muß aber immerfort an einem trocknen, doch nicht zu warmen oder heißen, Orte verwahret werden." Dieſem bambergiſchen Ausſchreiben hat Hr. **Bruch** auch noch ein gerichtliches Atteſtat von Münſter d. d. 2. Dec. 1757, angefügt. Einem Schäfer im Meklenburg-Schweriniſchen, der von ſeinem eigenen wüthend gewordenen Hunde unter der rechten Hand, wo die Flechſen liegen, gefährlich gebiſſen worden, verordnete Hr. Prof. **Schreber** das Gauchheil ebenfalls mit erwünſchtem Erfolge, obgleich dieſes Kraut, weil es noch grün war, mithin erſt auf einer heißen Stelle getrocknet werden mußte, nicht eher als den vierten Tag nach dem Biſſe gebraucht worden. Er ließ den Patienten den erſten Tag früh ein Quent von dem Pulver in einem warmen Thee von dem ge-

trocknеten Gauchheil nehmen, und ſolches die folgenden Tage continuiren.

Was den äußerlichen Gebrauch des Gauchheils betrifft, ſo reinigt daſſelbe, und iſt auch etwas zuſammenziehend, weil es ſeifenartig und ſcharf iſt. Es wird deswegen von allen Zeiten her unter diejenigen Arzeneyen gerechnet, welche die Wunden und Geſchwüre zu reinigen dienen. Schon **Hippocrates** lobt daſſelbe, die Geſchwüre auszutrocknen. Daß es vornämlich die bösartigen Geſchwüre heile, behaupten **Dioſcorides**, **Plinius**, **Poterius**, **Gorter**, und Andere. Der erſte bezeugt, daß es wider die Geſchwüre, welche die Häute der Augen, beſonders die Hornhaut, einnehmen, dienlich ſey. Aus eben den Gründen, aus welchen es wider die Augengeſchwüre dient, iſt es auch wider diejenigen, die innerlich ſind, von heilſamer Wirkung; daher hat man es wider die Lungenſucht gerühmt. In dieſem Falle aber iſt der Saft, mit Milch genommen, welchen **Hr. Trew** räth, oder das Decoct, vorzuziehen. Vom **Rajus** iſt hiezu das deſtillirte Waſſer, welches aber unkräftig iſt, angeprieſen worden.

Wegen der reinigenden Kraft dieſer Pflanze, vertreibt ihr Saft die Flecken der Hornhaut. Als ein Mittel, die Schönheit zu erhalten, iſt der Saft derſelben auch gebraucht worden, wie **Fuchs** und **Agerius** melden. Eine Kraft zu lindern, hat man dem Gauchheil, wenn es äußerlich gebraucht wird, hin und wieder zugeeignet; daher wendet es die Entzündungen ab. **Plinius** ſagt, daß der äußerliche Gebrauch des Saftes deſſelben wider die Hirnwuth diene. Daß es die Kopfſchmerzen lindere, behauptet **Marcell**. Die Kraft, Stacheln, Splitter und Dornen, aus dem Fleiſche der Wunden zu ziehen, daher es vielleicht den Namen Anagallis, von ἀναγειν d. h. herausziehen, bekommen hat, ſcheint der ſchmerzſtillenden Eigen-

ſchaft

ſchaft zuzuſchreiben zu ſeyn, welche ſchon **Dioſcorides**, **Galen**, **Aegineta** und Andere, ihm zueignen. Wider das Podagra lobt man unſere Pflanze ebenfalls, wegen eben dieſer lindernden Kraft, vornämlich, wenn ſie in Urin gekocht, und in Form eines Breyumſchlages aufgelegt wird. So erzählt **Pauli** ein Beiſpiel von einem engliſchen Edelmanne, dem ein ſolcher Umſchlag die beſte Hülfe geleiſtet hatte. Eben dieſes findet man beym **Rajus**; jedoch erinnern Beyde, daß man ſich gemeiniglich in dieſer Krankheit der Fußbäder aus bloßem Urin bedient, nicht ohne Nutzen, daß es alſo ſcheint, die Wirkung dieſes Umſchlages rühre mehr vom Urin her, als von dem Gauchheil. Ferner wird das Gauchheil zu denen Mitteln, welche den Schleim zertheilen und abführen, gezählt. **Dioſcorides** ſagt: der Saft, mit dem man ſich gurgelt, reinigt das Haupt, und wenn man ihn in die Naſe zieht, lindert er die Zahnſchmerzen, wenn man ihn in die gegenſeitige Oeffnung der Naſe bringt. **Plinius**, **Galen**, **Aegineta** und **Matthiolus** rechnen den Saft des Gauchheils unter die Mittel, welche den Schleim durch die Naſe abführen. Hiezu gehören auch das Decoct und das Pulver des Gauchheils. Wider die Melancholie und Raſerey dient unſere Pflanze auch; ſie hebt die Epilepſie und andere krampfige Zufälle, die man vor Zeiten den Teufeln zugeſchrieben, und ſie treibt zugleich das Gift; daher iſt es geſchehen, daß man ſie für ein Zaubermittel gehalten hat. **Zoroaſter** behauptet, daß das Gauchheil alles Unglück von einem Hauſe abwende. Jedoch dergleichen Sachen ſind einem vernünftigen Arzte unanſtändig, und verdienen nicht weiter erwähnt zu werden. Eben ſo verdient kaum angeführt zu werden, was man von dem Gauchheil abergläubig erzählt, daß es zu gewiſſer Zeit und auf eine gewiſſe Art geſammelt werden müſſe. **Plinius** ſchreibt: einige be-

fehlen denenjenigen, die dieſe Pflanze vor Aufgang der Sonne ausgraben, ſie ſollten, ehe ſie etwas anders reden, die Pflanze dreymal grüßen, und wenn ſie dieſelbe ausgegraben hätten, den Saft ausdrücken; auf dieſe Weiſe hätte ſie beſondere Kräfte. **Hofmann** ſagt, man ſolle ſie vor Aufgang der Sonne ſammeln, im letzten Viertel des Mondes, wenn die Sonne und der Mond in den Zwillingen ſind. **Gaſſer** will, daß man ſie in dem Augenblicke, wenn die Sonne in das Zeichen des Löwen tritt, und im zunehmenden Monde, ſammeln ſoll. Der oben, S. 20 erwähnte pirmanſensſche Mann, hat ſie ſelbſt am Feſte des H. Johannes des Täufers, Vormittags um eilf Uhr, geſammelt. Eben ſo zweifelhaft iſt auch die Kraft des Gauchheils, wenn man ſie wieder die Anfälle der Epilepſie anhängt, ob ſie ſchon von **Weckern** gerühmt worden; wie auch die Tugend, einen jeden Blutfluß zu hemmen, wenn ſie in der Hand gehalten, oder auf die Herzgrube gelegt wird, obſchon **Algerius** es ſo weit getrieben, zu behaupten, daß, wenn auch an dem Arme, in deſſen Hand man das Gauchheil hält, eine Ader geöffnet würde, dennoch kein Blut heraus laufen würde. Ich rechne auch billig hieher die bereits von **Dioſcorides**, der ſich aber auf anderer Zeugniß beruft, und von **Plinius** angeführte Kraft des blauen Gauchheils, den vorgetretenen Maſtdarm zurück zu treiben, und die Kraft des rothen Gauchheils, denſelben heraus zu bringen.

Endlich iſt in der Oeconomie, vornämlich in der Vieharzeneykunſt, unſere Pflanze nicht ohne guten Nutzen; denn außer dem, daß ſie allen Hausthieren gegeben wird, die Tollheit zu verhüten, heilt ſie auch bey dem Rindvieh die Krankheiten der Augen, wie **Plinius** mit Recht behauptet. Wider den Schwindel oder das ſo genannte Drehen der Schafe, rathen **Hückel** und **Schreber** unter andern

dern Mitteln auch das Gauchheil. **Linnäus** ſagt zwar, daß die Schafe das Gauchheil nicht freſſen; *allein* **Schreber** hat, wenigſtens an den deutſchen Schafen das Gegentheil erfahren; und Hr. D. **Bruch** verſichert, ſelbſt einen Schäfer gekannt zu haben, der oft einen Monat lang mit dem Salze, welches er den Schafen zu lecken gegeben, theils als ein Gegengift, theils um den Hunger zu erregen, das Gauchheilpulver vermiſchte. Ein mehreres hievon ſiehe unter dem Artikel: Schwindel der Schafe.

Ich gedenke noch mit wenigem derer Arzeneyen, welche in den Apotheken aus dem Gauchheil bereitet werden. In den ſtraßburgiſchen Apotheken findet man keine Arzeney von dem Gauchheil, als das deſtillirte Waſſer, und das durch Kochen bereitete Oehl. Erſteres iſt, bereits erwähntermaßen, ganz unkräftig. Das Oehl aber wird in der ſtraßburgiſchen und würtenbergiſchen Pharmacopoea wider das Bauchgrimmen der Kinder angeprieſen. In dem letztern wird noch dazu geſagt, daß man es unter die Klyſtiere, die in dieſer Krankheit zu verordnen ſind, miſche. In dem brandenburgiſchen Dispenſatorium findet man eine Eſſenz vom Gauchheil. Die augsburgiſche Apotheke hat auch einen Syrupp, welchem ſie eine Kraft wider die Raſerey und das Bauchgrimmen der Kinder zueignet. Einer Conſerve thun **Zorn** und **Burggrav** Erwähnung, und rühmen ſie mit Recht wider die Raſerey. Ich finde aber nicht, daß die Conſerve, nebſt dem Extract, anderswo zu haben ſey. Meines Wiſſens wird dieſe Pflanze zu keiner Compoſition genommen, außer zu dem oben erwähnten londenſchen epidemiſchen Waſſer, und zu der reinigenden Salbe vom Apium.

Rémede eprouvé contre la rage, ou la morſure des bêtes enragées, (la poudre d'Anagallis, ou Mouron mâle à fleurs rouges, priſe en guiſe de Thé) ſt. in No. 4 und 16 der Gaz. ſalut. v. J. 1761, und in der Gaz. litter. de Berl. du 4. Aout 1766, S. 244, f. D. überſ. u. d. T. Beſchreibung eines bewährten Mittels wider den Biß wüthender Thiere:

ſt.

ſt. im 13. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnüz. Ant. und Nachr. v. J. 1764, S. 97. Eine andere Ueberſez. u. d. T. Heilſame Wirkung des Gauchheils gegen den Biß toller Hunde, und andere dergl. Krankheiten, aus der Gaz. ſalut. ſt. im Hamb. Journ. v. Mon. Sept. 1765, S. 841 — 843. Noch eine andere, u. d. T. Heilſame Wirkung der Anagallis im tollen Hundsbiß, und andern dergleichen Krankheiten: ſt. im 36. St. des II. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 168 — 170.

Extract Chur-Bayeriſchen Mandates, die Bekanntmachung eines Mittels wider den Biß wüthender Hunde, Kazen oder anderer thörigten Thiere betreffend: in No. 6 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1763.

Carl Ludw. Bruchs Erläuterung der ſchreberſchen Anmerkung vom Nuzen des Gauchheils, ſt. in D. G. Schrebers Samml. verſchied. Schriften ꝛc. Th. 3. S. 224, f.

Eben deſſ. diſſertatio de Anagallide. Argent. 1758, 4. 6 B. Ein Auszug daraus ſt. in Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 6. S. 427 — 437. Eine deutſche Ueberſ. davon u. d. T. Abhandlung vom Gauchheil, ſt. im X. Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunſt und Wiſſenſch. Lpz. 1759, gr. 8. S. 288 — 310,

Von dem Gauchheil, als einem Mitttel wider den Biß wüthender Thiere, ſ. Hrn. Otto von Münchhauſen Hausvater, I. Th. 3. St. Hannov. 1766, gr. 8. S. 494 — 497.

Dan. Gottfr. Schrebers Anmerkung vom Nuzen des Gauchheils für die Schafe, ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften ꝛc. II. Th. Halle, 1756. gr. 8. S. 312 — 318.

Eben deſſ. Abh. von dem nüzlichen Gebrauche des Gauchheils wider die Wirkungen des Biſſes wüthender Thiere, ſt. in derſelben VI. Th. 1760, S. 427 — 434. Ein Auszug daraus ſt. im 3. St. des V. B. der phyſ. öcon. Auszüge, Stutg. 1763, 8. S. 400, f. desgl. in den Samml. der Schweizer. Geſ. in Bern. von landwirthſch. Dingen, I. Th. 1. St. Zürich. 1760, gr. 8. Art. 9. S. 236 — 244.

Eb. deſſ. Abh. von beſtätigter Wirkung des Gauchheils wider den Biß wüthender Thiere, ſt. in deſſen Samml. ꝛc. VIII. Th. 1761, S. 424, f.

Anagallis aquatica, ſiehe Beccabunga.

Anagallis lutea, Fr. Mouron jaune, Monnoyere; ſiehe Thlaspi.

Anagallis violacea, Fr. Mouron violet, Moufle de veau; ſiehe Antirrhinum.

* Anagros, Anagras, iſt ein Getreide-Maß, deſſen man ſich zu Sevilien und in einigen andern ſpaniſchen Städten bedient. Es enthält etwas mehr, als eine Mine zu Paris, ſo daß 19 Setiers, Pariſer Maßes, 36 Anagros ſind.

Ana-

Anagyris, Anagyris foetida, *C. B.* P. 381. Anagyris (foetida) foliis ovatis, floribus lateralibus, *Linn.* Fr. *Bois* puant. D. Stinkende Anagyris, das ſtinkende Holz, Stinkbaum. Engl. Stinking Beantrefoil, wächſt in dem ſüdlichen Theile Frankreichs, in Spanien und Italien, wild. Sie iſt eine Staude, welche insgemein 8 bis 10 Schuh hoch wächſt, und im April und May blühet. Die Blätter, deren allezeit drey an einem Stiele wachſen, ſind länglich, ſpitzig, obenher grün, unten aber weißlich. Die Blüthen ſind hell- oder goldgelb, und wachſen ährenweiſe. Dieſe Staude ſtinkt, inſonderheit, wenn man ſie hart berührt, oder ihre Blätter zerdrückt, oder zerreibt, dermaßen arg, daß einem der Kopf davon wehe thut.

Eine zweyte Sorte iſt der cretiſche Stinkbaum mit länglichen Blättern und gelben Blumen, Anagyris foetida Cretica, oblongis foliis, luteis floribus, *Barrell. Icon.* Anagyris (Cretica,) foliis oblongis, racemis longioribus, *Linn.* Dieſe Sorte welche in Candia und in einigen Inſeln des Archipelagus urſprünglich zu Hauſe gehört, hat längere Blätter als die erſte, und es wachſen ihrer ebenfalls drey und drey an einem Stiele. Die Blumen kommen auch ſpäter, nämlich im Sommer, hervor, auf welche Schoten mit nierenförmigen Samen folgen, welcher aber, wegen des ſpäten Blühens, ſelten reif wird. Dieſe Sorte wird bey uns in ein Geſchirr gepflanzt, und im Herbſte beygeſetzt.

Beyde Sorten laſſen ſich durch die Ablegung ihrer zarten Zweige im Frühjahre fortpflanzen; wobey zu beobachten iſt, daß ſie auf eben die Art mit einem Zünglein verſehen werden müſſen, wie die Ableger von den Nelken; auch müſſen ſie bey einfallendem trocknen Wetter hinlänglich begoſſen werden. Wenn ſolches gehöriger Maßen geſchehen iſt, werden die abgelegten

Zweige

Zweige im folgenden Frühlinge ſchon Wurzeln haben, wo man ſie dann von der alten Pflanze kurz vorher, ehe ſie Blätter bekommen, abſchneiden, und in eine warme Gegend ſetzen muß. Denn wenn ſie den kalten Winden zu ſehr ausgeſetzt ſind, laufen ſie Gefahr, bey rauher Winterszeit zu verderben. Dieſe Art der Fortpflanzung erſetzt den Mangel des Samens, welchen dieſe Pflanzen in unſerm Lande nicht zur Reife bringen. Die Pflanzen aber, welche man aus dem Samen zieht, werden viel ſchöner und höher.

Wenn man dieſe Pflanze aus dem Samen, den man aus Languedoc, aus Malta ꝛc. bekömmt, zieht, ſo muß man denſelben zu Anfange des Märzmonates in ein gemäßigtes Miſtbeet ſäen. Wenn der Same gut iſt, werden die Pflanzen einen Monat nach dem Ausſäen des Samens hervor kommen. Alsdann muß man ſie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, in welche ſie gegen das Ende des Maymonates gebracht, und an einen ſolchen Ort geſetzt werden können, wo ſie bedeckt ſtehen. Zu dem Ende muß man den Samen auch in Töpfe ausſäen, und dieſe Töpfe in ein Miſtbeet eingraben, weil dieſe Pflanzen das Verſetzen nicht eher wohl vertragen, als bis im folgenden Frühjahre. Und da ſie, ſo lange ſie jung ſind, nichts weniger als die Kälte vertragen können, ſo muß man ſie die beyden erſten Winter unter ein gemeines Geráhme ſetzen, wo die Gläſer, bey gelindem Wetter, alle Tage aufgemacht werden können, damit die Pflanzen friſche Luft bekommen, welches dazu dient, daß ſie zum Verſetzen taugen, wenn ſie die gehörige Stärke dazu erlangt haben. Es iſt ſehr gut, wenn dieſe Pflanzen drey Jahre lang in Töpfen gelaſſen werden; denn in dieſer Zeit werden ſie ſo ſtark zugenommen haben, daß man ſie ohne Bedenken an ſolche Oerter ſetzen kann, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Die beſte Zeit hiezu iſt zu Anfange des Aprils, kurz zuvor

ehe die Pflanzen neue Blätter zu treiben anfangen. Um dieſe Zeit müſſen ſie aus den Töpfen genommen werden. Man muß aber ein gut Theil Erde an ihren Wurzeln laſſen, und einige derſelben an warme Wände ſetzen, wo ſie dem Froſte ſo leicht nicht ausgeſetzt ſind. Die andern kann man an andere warme Orte pflanzen; wenn man ſie daſelbſt bey rauhen Wintern dadurch vor der ſtrengen Kälte zu bewahren ſuchet, daß man die Oberfläche des Erdbodens um ihre Wurzeln herum mit Gärberlohe und ihre Häupter mit Matten bedeckt, ſo kann man ſie verſchiedne Jahre lang erhalten. Im vierten Jahre nach dem Ausſäen ſangen dieſe Pflanzen an zu blühen, und ſolches wird hernach alle Jahre geſchehen; daher ſie dann auch ſchicklich unter andere blühende Stauden von gleicher Größe an einen warmen Ort geſetzt werden können.

* Der Stinkbaum iſt hitzig, treibend und erweichend. Die Blätter davon geſtoßen, und überlegt, heben die Geſchwulſt. Der Blätter ein Quent in ſüßem Weine getrunken, treiben Geburt und Monatsfluß, und erleichtern den Athem und das Hauptweh. Man hängt es auch gebährenden Frauen an, es muß aber bald nach der Geburt hinweg gethan werden. Der Saft von den Wurzeln treibt und zeitigt.

Es giebt auch eine Anagyris welche nicht ſtinket, oder eine gewiſſe, ihrer Aehnlichkeit mit der Anagyris wegen, Anagyris non foetida genannte Art von Klee. Siehe Cytiſus Alpinus flore racemoſo pendulo *T.*

Anagyris Americana ſpinoſa, floribus albis odoratis, ſiehe Acacia Americana.

* *Analecta*, oder Quisquiliae, hieß bey den Römern dasjenige, was bey großen Gaſtereyen unverſehens von dem Tiſche auf die Erde fiel, welches niemand wieder aufheben durfte, weil ſie dafür hielten, es ernährten ſich ihre verſtorbenen Freunde und Helden davon. Daher

her bey dieſen Heiden ein beſonderes Opferfeſt, Protervia genannt, zu dieſem Ende angeſtellt ward, an welchem alle auf vornehmen Gaſtereyen übrig gebliebene Speiſen mit Feuer verbrannt wurden, wohin der artige Scherz des Cato, deſſen Macrobius lib. 2. Saturnal. c. 2. gedenkt, zielet; da nämlich, als Jemand, der ſein Gut meiſtens mit Banquetiren durchgebracht hatte, das Haus noch dazu abbrannte, Cato zu ihm ſagte, daß er Proterviam gemacht, d. i. daß er dasjenige, was er nicht aufeſſen können, vollends gar verbrannt hätte.

Anamallu, ein Strauch in Braſilien, der ſeine Frucht in Schoten trägt, und mit Stacheln verſehen iſt, womit ſich die Einwohner, nachdem ſie die Rinde davon abgezogen haben, Löcher in die Ohren bohren.

* Sie pflegen auch die Blätter in Reißwaſſer oder Molken zu kochen, und ſich, wenn ſie aufgetriebene Leiber oder die Waſſerſucht haben, in dieſem Decocte zu baden.

Ananas, Anana, Bromelia Ananas *Linn.* Engl. The Pine-Apple. D. Ananas. Die Ananasfrucht iſt von einer ſonderbaren Geſtalt, und von einem lieblichen Geſchmacke, dergleichen man ſonſt bey keiner andern Frucht antrifft, und welcher ſich unmöglich beſchreiben läßt.

Ihr Geruch und Geſchmack ſind dermaßen angenehm, daß ſie für die herrlichſte Frucht in Indien gehalten wird. Sie ſchmeckt ungefähr wie die ſchönſte Melone, und vortrefflichſte Apricoſe, und enthält einen kühlenden und erfriſchenden Saft. Miller unterſcheidet ſechſerley Sorten davon.

Die erſte, und in Europa gemeinſte Sorte iſt der eyrunde Ananas mit weißem Fleiſche, Ananas (ovatus) aculeatus, fructu ovato, carne albida. *Plum.* Nana fructus, ſive Yayama. Die Blätter ſtehen wie bey der Artiſchocke, ſind lang, dick, machen in der Mit-

Mitte eine Höhlung, ſind ziemlich ſchmal, gehn ſpitzig zu, und ſind um den Rand mit kleinen ſpitzigen Stacheln beſetzt; ſie ſehn überhaupt den Aloeblättern ähnlich, ſind aber dünner und weniger ſaftig. Aus der Mitte dieſer Blätter kömmt ein aus verſchiedenen fleiſchigen Früchten beſtehender Zapfen (Conus) hervor, welche anfänglich durch Schuppen von einander getheilt ſind, nachher aber unter einander gehen. Auf dem Gipfel des Zapfens befindet ſich ein Büſchel von Blättern, welche ſo wie die unterſten ausſehen. Man nennt dieſes gemeiniglich eine Krone, vermuthlich, weil die in der Mitte eine Krone über den Früchten zu formiren ſcheinen. Die Frucht iſt inwendig weiß, und auswendig gelb. Dieſe Sorte von Ananas blüht hellblau.

Die zweyte Sorte iſt der ſtachelige und pyramidenförmige Ananas, mit goldgelbem Fleiſche, vom P. **Labat** wegen ſeiner Geſtalt der Zuckerbrod-Ananas, oder Zuckerhut (Ananas au pain de ſucre) genannt. Ananas (pyramidalis) aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. *Plum.* Bonjama. Sein Zapfen geht ſpitzig zu, und iſt größer, als bey der vorigen Sorte. Sein Fleiſch iſt gelb, und überaus wohlriechend. Seine Blätter ſind auf der ganzen innern Fläche mit Purpur geſprenkelt.

Bey einigen Ananaſſen iſt das Blatt ſehr ſtachlig, bey andern ganz glatt, (Ananas [glabra] folio vix ſerrato. *Bœrh. Ind. Alt.* 2. 83), und glänzend oder grasgrün, (Ananas [lucidus] lucide virens, folio vix ſerrato. *Hort. Elth.*

Es giebt auch olivenfarbige mit gelbem Fleiſche, (Ananas fructu pyramidato, olivæ colore intus aureo) ingleichen grüne, (Ananas aculeatus, fructu pyramidato, ex viridi flaveſcente.) Letztere iſt jetzt die ſeltenſte in Europa. Man kann die Pflanzen die-

ſer Sorte aus Barbados und Montferrat bringen laſſen, in welchen beyden Plätzen ſie gezogen wird.

Der Ananas Pitta dictus *Plum.* Fr. Ananas de Pitte, hat kein ſtachliges Blatt. Dieſe Gattung iſt kleiner, als die beyden vorhergehenden. Er iſt ebenfalls ſehr gut.

Der eyrunde Ananas, mit goldgelbem Fleiſche, Ananas aculeatus, fructu ovato, carne aurea, welcher in den franzöſiſchen Colonien unter dem Namen des Renetten-Apfels, Fr. Pomme de Renette, bekannt iſt,* hat einen beſondern Geſchmack, beynahe wie eine Quitte. Er iſt einer von den kleinſten Ananaſſen, und der einzige, welcher die Zähne nicht ſtumpf oder das Zahnfleiſch blutend macht. Er wird für den beſten unter allen gehalten.

Cultur. Wenn man den weißen Ananas aus Samen erzieht, ſo giebt es unter deſſen Früchten ſo viele Veränderungen, als wir in Europa unter unſern Aepfeln, Birnen ꝛc. haben. Der Verfaſſer der Agremens de la Campagne ſcheint ſo gar zu behaupten, daß alle vorerwähnte Varietäten von der Art, wie man mit den Schößlingen ein und eben derſelben Pflanze verfährt, und von dem Grade der Temperatur der Luft, in welcher ſie wachſen, herrühren.

Man pflegt die Ananaſſe gemeiniglich durch die auf der Frucht wachſende Krone zu vermehren. Dieſe Frucht wird im Julius reif, und man nimmt alsdann die Krone davon ab.

* Woher die Ananas-Pflanze urſprünglich komme, iſt, nach Millers Meynung, ſchwer zu beſtimmen; wahrſcheinlicherweiſe aber iſt ſie eine afrikaniſche Pflanze, indem ſie in Afrika auf öden Plätzen häufig wachſen ſoll. In den heißeſten Inſeln von Weſtindien iſt ſie ſchon lange gezogen worden, wo man ſie häufig und von vortrefflicher Güte findet. Insgemein wird Braſilien für die Nährerin dieſer delicaten Frucht

anges

angegeben; doch hat auch das mexikaniſche Königreich den Ruhm, daß es dieſe Gewächſe häufig hervorbringe, und ſollen die in der Provinz Heytan wachſenden allen vorgehen. Die von den Engländern und Franzoſen beherrſchten Antillen = Inſeln haben auch hieran einen reichen Vorrath, aus welchen es die Engländer nach Jamaika, die Franzoſen aber in ihre Inſel Caienne, und andere Pflanzſtädte mehr, ja faſt nun überall hin verſetzt haben.

So haben auch die Holländer ebenfalls die Ananas in ihre amerikaniſche Inſeln Curacao und Surinam eingeführt. wo dieſe fremde Pflanze nun ganz einheimiſch gemacht iſt. Aus der braſilianiſchen Provinz Santacruz entlehnte man dieſe Pflanze, und bereicherte auch damit das überreiche Oſtindien. Der Fruchtwuchernde Boden daſelbſt nahm dieſen Fremdling willig auf, ſo daß in weniger Zeit die Ananaſſen in ſolcher Vollkommenheit und Anzahl hervor ſproßten, daß die amerikaniſchen den oſtindianiſchen weichen, und den Preis laſſen mußten. So preiſt **Kircher**, und aus ihm **Dapper**, die chineſiſchen; die aus Bengala, **Thevenot**; die ſiamiſchen, der Herr **von Loubere**; die ceylaniſchen, **Neuhof**; die aus Malabar, der Herr **von Rhede**, in ſeinem *malabariſchen Garten*. Auf der guineiſchen Goldküſte in Afrika, hat dieſe herrliche Frucht **Bosmann** beſchrieben; auf das Gebirge der guten Hoffnung hat es der indianiſche Kunſt = und Luſtgärtner, der deutſche und zwar ſächſiſche Meiſter von Batavia, auf Veranſtaltung Hrn. **Cleyers**, überbracht, und es wuchert nun in den daſelbſt angelegten Gärten. In der Inſel Bourbon, oder Mascareigne genannt, hat ſie **Leguat** und **Dellon** gekoſtet.

In die europäiſchen Gärten aber ſind die Ananaſſen gar noch nicht lange, und ſo weit gebracht worden, daß ſie Früchte tragen. Holland hatte faſt am erſten

das Glück, in dem herrlichen amſterdamer Garten, durch den Fleiß des Commelins, dem es die amerikaniſchen Eylande zugefertigt hatten, die Ananas hervor grünen zu ſehen, da es faſt auch zu gleicher Zeit in Leiden, in dem akademiſchen Garten, nach Volkamers Berichte, von dem berühmten Hermann, und deſſen Nachfolger Hotton, fortgepflanzt worden. Nach Millers Erzählung aber, iſt der Erſte, dem ſolches zu Leiden gelungen, der Herr le Cour, welcher, nachdem er viele Verſuche mit geringem oder auch gar keinem Fortgange angeſtellt, endlich durch einen geringen Grad von Hitze, und beſondere Wartung, es dahin gebracht, daß er Früchte gezogen, welche, ob ſie ſchon nicht groß, doch eben ſo gut, als die in Weſtindien, geweſen. Von ihm ſind die Gärten in England zuerſt damit verſehen worden, ob man ſchon ſeit der Zeit gar viele aus Amerika dahin gebracht hat. Zu Paris zeigte bald darauf dieſes liebliche Gewächs ſeinen Lehrlingen der berühmte Tournefort. Noch vorher hatte Leipzig den Vortheil, in dem Boſiſchen Garten den Ananas zeitigen zu ſehen; und iſt nicht eigentlich zu beſtimmen, ob er nicht ſchon eher zu Schwebber, in des Herrn von Münchhauſen herrlichem Garten, zur Frucht gelangt iſt.

Da nun dieſes Gewächs, bisher erzählter Maßen, bey ſo vielen Völkern und Nationen das Bürgerrecht erlangt hat: ſo darf man ſich nicht wundern, daß ſolches mit verſchiedenen Benennungen belegt worden iſt. Der gemeine Name war in Amerika Ananas, Ananaſes Nanas, wiewohl auch von Laet bezeugt; daß es die Braſilianer Panacous, Thevenot aber Hoyriri, benennt. Bey den Sineſern heißt dieſes Gewächs Unglay, und beym Pater Kircher, Kapa Tſiaka. Die Mexikaner geben dieſer Frucht den Namen Matzatli; ſo findet man auch die Namen Yayama oder Jayama, Boniama, und Jajagna, welche alle dieſer

Frucht

Frucht und deren verſchiedenen Gattungen beygelegt worden.

Die Wurzel iſt etwas dick, ſteigt in der Erde niederwärts, und vertheilt ſich in einige faſerige Theile, ſo, daß ſie in vielem mit der Wurzel der Artiſchocken übereinſtimmet. Die Farbe daran iſt, nach **Muntings** Ausſpruch, bleichbraunfarbig, mit weißlichen knotigen Faſern durchlaufen. Man findet ſie, wie auch die übrigen Theile dieſes Gewächſes, ganz deutlich in dem eilften Theile des *malabariſchen Gartens* beſchrieben.

Die Blätter, derer fünfzehn, oder mehrere, aus der Wurzel hervor ſproſſen, ſind 2 oder 3 Finger lang, und anderthalb Finger breit, gegen ihre Enden ſchmäler, zugeſpitzt, dunkelgrün, und meiſtens an dem Rande zahnweiſe eingeſchnitten; wiewohl die Farbe, nach Verſchiedenheit der Arten und Gattungen dieſer Frucht, wie die Stacheln, womit ſie bewaffnet iſt, unterſchieden ſind. Weil die Blätter insgemein an den Enden eingekerbt ſind, ſo vergleicht ſie **Marcgrav** mit den ſcharfen Hecht-Kiefern, und ſie können füglich den Aloe-Blättern beygeſellt werden; daher auch **Bauhin** dieſe Frucht mit dem Namen der *braſilianiſchen Diſtel mit Aloe-Blättern*, Carduus Braſilianus foliis Aloes, belegt.

Der aus den Blättern hervorragende Stängel oder Stiel gewinnt, nach der Gewächſe Unterſchied, einen oder mehr Schuh nach der Länge, iſt Fingersdick, dabey rund, und mit zwey bis drey kleinen Blättchen bewachſen, der Farbe nach hellgrün, und trägt obenauf die länglich runde Frucht, die mit ihren blaſengleichen Knötchen mit der Pinien-Frucht in Vergleichung kömmt, und daher insgemein von den indianiſchen Schriftſtellern Pinhas genannt, und dieſer Frucht-Art zugezählt worden. Indem die meiſtens zinnoberfarbigen Früchte größer werden, kommen aus der Mitte blaue Blümchen hervor.

Die Blume beſteht aus drey eyrunden Blumen-Blättern, welche aus den Knötchen der Pyramidenförmigen Frucht hervorkommen, und über den Kelch hinaus ragen. Dieſe haben ſechs pfriemenförmige Staubfäden, welche innerhalb der Blume ſtehn, und mit lanzenförmigen Kölblein bedeckt ſind. **Rochefort** hat hiebey angemerkt, daß, wenn dieſe Blüthe, mit dem Thau benezt, von den Strahlen der Frühſonne befeuchtet werde, ſie öfters den Anſchauenden die Geſtalt des Regenbogens zeige, und damit das Geſicht beluſtige. Der Eyerſtock befindet ſich unter der Blume, und unterſtüzt einen zarten Griffel, der mit einer dreyſpaltigen Narbe gekrönt iſt. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine Zelle, in welcher ſich verſchiedene eckige Samen befinden.

Die Frucht iſt Anfangs hellgrün, wird aber, wenn ſie im Auguſt oder Herbſtmonate der Zeitigung nahet, gelb. Sie erwächſt oft zur Größe einer Melone, und iſt faſt wie eine Artiſchocke oder wie ein Tannzapfen geſtaltet, daher ſie auch vermuthlich ihren engliſchen Namen, Pine-Apple, erhalten hat, und im Deutſchen zuweilen auch Fichten-Apfel genennet wird. Die innere Subſtanz iſt weißlichgelb. In den kleinen Höhlen oder Fächern ſind kleine Körnchen oder Samen eingeſchloſſen, nach der indianiſchen Scribenten Zeugniß, welche aber in den unſrigen mangeln; wie es denn auch nicht ungewöhnlich iſt, daß öfters bey uns Citronen und Pomeranzen ohne Kerne zu wachſen pflegen; ja auch **Dellon** in den Ananaſſen der Inſel Maſcareigne oder Bourbon keine ſolche Samen und Kerne gefunden hat. Noch dieſes iſt bey der Frucht anzumerken, daß unter derſelben, nächſt dem Stängel oder Stiele, viele Blättlein heraus ſchießen, die den Grund der Frucht umgeben und einſchließen, doch aber weit kleiner, als diejenigen Blätter, welche aus der Wurzel ſtammen, ſind. Oben

aus der Frucht entſpringt gleichſam eine neue Pflanze, in der alle Theile des künftigen Gewächſes verborgen liegen, die hernach, wenn dieſe Blätterkrone wieder der Erde anvertraut wird, aus einander getrieben, und zu einer vollkommenen Ananas werden. Dieſer Kronen oder Blätterbüſche finden ſich zuweilen zwey, ja drey, und iſt abſonderlich die Gattung der größern Ananas, mit dunkelröthlichen Blättern und purpurfarbigen Stacheln, vor andern zu ſolchen doppelten Kronblättern geneigt.

Unter den verſchiedenen Arten und Gattungen des Ananas ſind folgende am meiſten bekannt: 1) Der ſtachelige Ananas, mit der größten eyförmigen oder länglichen Frucht, eines weißen Fleiſches oder Markes, mit grünen Blättern und weißen Stacheln, welchen **Rochefort** und **Pomet** den weiſſen Ananas nennen, und **Meiſter** für die Boniame des *Oviedi* hält. Dieſe Frucht hat öfters 8 bis 10 Daumen im Umkreiſe, 15 bis 18 aber, nach des **P. du Tertre** Bericht, in die Höhe. Die Rinde oder Schale iſt goldgelb, unter welcher ein weißes und faſeriges Mark oder Fleiſch lieget. Wenn ſie recht reif ſind, riechen ſie nach Quitten, und noch lieblicher. So groß und ſchön indeſſen dieſe Gattung iſt, ſo ſchätzt man ſie doch nach dem Geſchmacke nicht ſo hoch, als die andern, und behauptet, daß ſie die Zähne verderbe, und das Zahnfleiſch leicht blutend mache. 2) Der ſtachelige Ananas, mit einer faſt kegelförmigen größern Frucht, deſſen Fleiſch oder innerer Theil ganz goldfarbig iſt; dieſer ſcheint es zu ſeyn, welchen **P. du Tertre**, und aus ihm **Pomet**, wegen der äußerlichen Form, den Zucker-Hut nennen. Dieſe Frucht, welche zugeſpitzt ausläuft, hat längere und ſteifere Blätter, als die übrigen, die zugleich dunkelroth mit purpurfarbigen Stacheln ſind. Die Rinde iſt nicht ſo gelb, wie bey der vorigen Art, obgleich

gleich der innere Theil ganz goldfarbig iſt. Sie ſchmeckt aber beſſer, als dieſelbe, wiewohl ſie das Zahnfleiſch ebenfalls zuweilen blutend macht. In dieſer Frucht findet man die in andern ſchwerer anzutreffenden kleinen Körnchen oder Samen, welche Piſo für röthlich angiebt, am leichteſten und gewöhnlichſten, nach Pomets Zeugniß. Dieſe Gattung des Ananas ſcheint, nach Meiſters Meynung, des *Oviedi* Jayama zu ſeyn. 3) Der ſtachelige Ananas, mit einer eyförmigen kleinern Frucht, welche, dem Geſchmack und Geruche nach, den Renetten-Aepfeln gleich kömmt, und, nach Meiſters Gutdünken, des *Oviedi* Jajagna ſeyn ſoll. Die Früchte bleiben allezeit kleiner, als bey den andern; man hält aber dieſe für die lieblichſten und angenehmſten; ſie ſollen auch, wenn man ſie nicht allzu übermäßig genießt, den Mund und die Zähne nicht ſo ſehr angreifen, als die andern. Ob ſie gleich von innen faſerig ſind, zerſchmelzen ſie doch ſogleich auf der Zunge, und überſchwemmen dieſelbe mit einer dem Nectar gleichenden Lieblichkeit, welche, nach Pomets Ausſage, etwas von den Annehmlichkeiten der Pfirſich, der Quitten, des Apfels und Muſcatellers an ſich hat. Dieſe bisherige Arten mögen für die rechten Ananaſſen gelten. Folgende, welche Munting beſchrieben und abgebildet hat, werden den wilden Arten beygerechnet. 4) Der wilde Ananas, welcher in die Höhe bis auf 10, 12, auch wohl gar 14 Schuh aufſchießt. Er hat eine ſtarke bleichbraunfarbige dicke Wurzel, die ſich in viele Seitenſproſſen abſondert, aus welcher viele dicht bey einander ſitzende Blätter hervor kommen, von einer angenehmen grünen Farbe, nicht ſonderlich dicker Art, die der Aloe ziemlich gleich kommen, doch viel länger und breiter, als die wahren und zahmen Ananaſſe, obwohl in gleicher Ordnung, wie dieſe, ſind. Der Rand iſt auch eingekerbt, und mit Stacheln, gleich

einem ſcharfen Hechtkiefer, verſehen, und laufen in eine ziemlich ſcharfe Spitze hinaus. Mitten aus dieſen Blättern kömmt ein runder, glatter, mit vielen ſcharfen Dornen verſehener, auch mit ziemlicher Feuchtigkeit angefüllter, Stamm hervor, der die Dicke eines gemeinen Kirſchbaumes hat, auf deſſen oberſten Theile, wie auch wohl mitten an dem Stamme, einige wenige Sproſſen von dicht zuſammen gefügten Blättern hervor kommen; aus dieſen ſtammen Zweige, an deren Ende die ovalrunde, an einem nicht gar langen Stiele hangende Frucht, von der Größe einer gemeinen Melone, ſich befindet. Die Farbe iſt ſehr ſchön und angenehm, gelbröthlich, mit etwas erhabenen und ſchuppigen Theilen, den Cypreſſen-Nüſſen nicht ungleich. Dem Geſchmacke nach ſind ſie nicht unlieblich, jedoch etwas zuſammenziehend, und mit den rechten nicht zu vergleichen, daher ſie auch wenig geſucht werden. Es wird dieſe wilde Art durch die zwiſchen den Blättern auf der Erde hervor kommenden Sproſſen fortgepflanzt. Dieſer Ananas iſt eher eine Anona, und zwar dasjenige Gewächs, welches **Hernandez** Ahate de Panucho, der dritte Theil des malabariſchen Gartens aber Ara-Maram genennt, wovon viele Sorten zu dieſen wilden Ananaſſen gezogen werden könnten. Es wird auch 5) den wilden Ananaſſen beygeſellt, die Nana brava, oder Ananaſa ſylveſtris, non aculeata, *Pita* dicta, oder der wilde Ananas ohne Stacheln, ſo insgemein *Pita* genennt wird. Dieſen ſcheint **Moriſon** unter dem Namen der amerikaniſchen Aloe, mit den ſchmälern kleinern und dünnern Blättern, ohne Stachel und Dornen, und **Munting** unter dem Namen der purpurfarbigen glatten Aloe, beſchrieben zu haben. Dieſer giebt durch ſeine Blätter ſolche ſubtile Fäſerchen, die dem feinſten Flachs oder Hanf Trotz bieten, daher auch dieſer Pita vom **Laet** genennt wird: Canna-

bis ſive Lini ſpecies admodum elegans et tenuis, ut byſſum aemuletur. Aus dieſem Flachſe werden in Amerika Strümpfe gemacht, welche an Feine und Dauerhaftigkeit die ſeidenen übertreffen. 6) Iſt auch Ananas ſylveſtris Braſiliana, Kerbjta dicta, deſſen **Hermann** in ſeinem Paradiſus Batavus erwähnt, und welchen **Moriſon** als eine Aloe Americana fructu dulci et acido multiplici, prunis ſimili, beſchrieben hat. 7) Ananas ſylveſtris foliis viridibus anguſtioribus, ſpinis ſurſum et deorſum tendentibus. Dieſe wilde Nana, mit grünen ſchmalen Blättern, welche aber mit auf- und niederwärts reichenden Stacheln, gleich den Kardätſchen, womit die Wolle zerzauſet wird, verſehen und bewaffnet ſind, findet man beym **Plukenet** abgebildet, und ſie muß wahrſcheinlich diejenige ſeyn, davon der Beaumontiſche Garten, unter der Benennung: Ananas ſylveſtris ſpinoſiſſima, flore purpurascente, fructu albo lanuginoſo, pugni magnitudine, gedenket.

Man vermehrt die Ananas-Pflanzen auf viererley Art: 1) durch den Samen; 2) durch die auf der Frucht wachſende Krone; 3) durch die an dem Stängel unter der Frucht in den Winkeln der Blüthblätter austreibenden Schößlinge; 4) durch die an den alten Stämmen nachwachſenden Ausläufer.

Die bey uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollſtändigen Samen zu tragen; man erhält ſolchen aber aus Amerika über Holland, und ſo ſoll der Same zuweilen neue Varietäten und Spielarten hervorbringen. Man ſteckt den Samen im Frühjahre, wenn er 24 Stunden in laulichem Waſſer gelegen hat, drey Zoll tief in Töpfe, in jeden Topf aber nur ein Samenkorn, ſenkt die Töpfe in ein heißes Miſtbeet ein, begießt ſie oft, und bedeckt ſie mit Gläſern, damit die Sonne durch dieſe das in den Töpfen befindliche Erdreich deſto beſſer erwärme; wenn dieſes wohl beobach-

tet

tet worden, ſo werden alsdann die jungen Pflanzen im folgenden Monate mit ſchmalen Blättern hervorkommen. Wenn ſolche Pflanzen ſo ſtark geworden, daß ihnen die Töpfe, darin ſie ſtehen, zu klein ſind, ſo nimmt man ſie, wie unten bey den Schößlingen gezeigt werden wird, gegen das Ende des Aprils mit der Erde aus, beſchneidet ein wenig die durchgewachſenen Wurzeln, und ſetzt ſie in friſche Erde und etwas größere Töpfe ſo tief, wie ſie vorher geſtanden, wieder ein, begießt und ſetzt ſie einige Zeit an einen ſchattigen Ort, und wenn ſie wieder wachſen, den Sommer hindurch an einen recht warmen Ort.

Durch die auf der Frucht wachſende Krone iſt die ſicherſte Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält, ſtatt jeder gehabten Pflanze, nur eine einzelne neue wieder. Dieſe Kronen geben die ſchönſten Pflanzen, und pflegen die ſtärkſten Früchte, auch ein Jahr früher, zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

Die unter der Frucht austreibenden Schößlinge ſind die ſchlechteſten; wenigſtens iſt es ein ſchlechtes Zeichen, wenn ſolche eine merkliche Größe erlangen, indem ſodann die Frucht ſchlecht zu ſeyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt. Die eigentliche Vermehrung erlangen wir alſo durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeſchnitten worden. Man ſtutzt von ſolchen die alten Blätter ab, ſetzt ſie in den Treibkaſten in die Wärme, und hält ſie mäßig warm, ſo treibt jeder alte Stock verſchiedene Ausſchößlinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geſchwinde vermehren. Die Stöcke von den ſchlechten Sorten, woran uns nicht ſo ſehr gelegen iſt, wirft man weg. **Miller** behauptet, daß die aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben ſo bald, und eben ſo große und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will alſo dieſen keinen Vorzug einräumen; ſo viel aber

haben

haben dieſe allemal voraus, daß ſie früher da ſind, und alſo eher wieder davon eine Frucht zu hoffen iſt.

Da die Ananaſſen urſprünglich in heißen Ländern wachſen, und bey uns die freye Luft nicht vertragen, ſondern durch eine künſtliche Wärme getrieben ſeyn wollen: ſo erfordern ſie eine mühſamere Wartung, als die übrigen Obſtſorten, wenn wir anders geſchwinde, große, wohl ausgewachſene, ſaftige und ſchmackhafte Früchte haben wollen. Wenn in der Wartung nur etwas verſehen wird, kann man oft um ſeinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn ſie nämlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Näſſe verfaulen, oder von dem Froſte verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, ſo treiben ſie nur kleine, magere, ſchmächtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächſt prächtig ins Laub, und läßt uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kömmt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugſam gebildet hat, da es dann zuweilen geſchieht, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleiſch wächſt.

Wenn eine Ananas-Pflanze rechte Art hat, muß ſie häufige, kurze, fleiſchige, ſteife, im Zirkel umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz geſunde Blätter, dabey einen dicken Körper in der Erde, aus ſolchem einen kurzen dicken Stiel, und auf dieſem eine große fleiſchige ſaftige Frucht treiben, deren Fleiſch hart, und der Saft nicht ſcharf, aber häufig iſt. Die Krone muß nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet ſeyn.

Um dieſes zu erlangen, kömmt es darauf an: 1) daß wir einen Treibkaſten haben, um darin das Wachsthum der Pflanzen zu befördern; 2) daß wir uns auf gute Erde ſchicken zum Verpflanzen; 3) daß wir die dazu nöthigen Töpfe anſchaffen; 4) daß wir die rechten Zeiten zum Verpflanzen wahrnehmen; 5) daß wir die

zum

zum Erwärmen nöthigen Lohſpäne oder Pferdemiſt bey der Hand haben; 6) daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten; 7) daß wir uns die in der Wartung zubeobachtenden Handgriffe bekannt machen; 8) daß wir den ihnen jedesmal zu gebenden Grad der Näſſe beobachten; 9) daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume; 10) daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Wie ein Treibkaſten zu den Ananaſſen angelegt werden müſſe, hat **Miller** gelehrt, auch Zeichnungen dazu geliefert, welche bey dem Artikel **Gewächshaus** mit vorkommen werden. Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kaſten, der 25 engliſche Fuß im Lichten lang und $6\frac{1}{2}$ Fuß breit iſt, und ein jeder muß ſich darnach richten, ob er dergleichen Kaſten bloß zu Ananaſſen, oder auch zu andern ausländiſchen Gewächſen, anlegen will; desgleichen, ob er die Feuerung wohlfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemiſt nicht fehlt. Ein ſolcher Kaſten darf nicht zu niedrig ſeyn, ſonſt liegen die Fenſter zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen dieſelben; aber auch nicht zu hoch, ſonſt iſt der Kaſten zu ſchwer zu erwärmen, und der Froſt ſchadet leicht. Der Kaſten darf auch nicht zu tief ſeyn, ſonſt werden allzu lange Fenſter erfordert, und man kann nicht an die vorn ſtehenden Töpfe reichen. Ferner muß derſelbe ſo angelegt werden, daß ein Beet darin mit Miſt oder Loherde angelegt werden kann, wodurch die Töpfe in einer beſtändigen feuchten Wärme und im Wachsthum erhalten werden, weil eine bloß trockene Hitze nicht hinreichend iſt. Hiernächſt werden Canäle erfordert, um bey kalter Witterung die Luft zu erwärmen; es ſey denn, daß man ſolche, nach den **Millerſchen** Riſſen, in der Rückwand anlege, oder dergleichen Canal um die Rabatte herum laufen laſſe. Unter der Rabatte Canäle zu führen, taugt nicht

nicht, weil dadurch die Wurzeln der darüber ſtehenden Pflanzen leicht verbraunt werden, auch die Loh = Erde, wenn man ſolche braucht, leicht in Brand geräth. Die Fenſter müſſen ſo angelegt werden, daß man im Sommer den Pflanzen genugſame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkaſten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngern, auch die alten ſchon abgeſchnittenen Pflanzen, des Sommers über, in einem gleich einem Miſtbeete ausgemauerten bloßen Kaſten ohne Canäle fortbringen, wenn er nur hoch genug iſt, daß die Fenſter nicht zu nahe an den Blättern liegen. Man kann ſie aber des Winters nicht darin laſſen, ſondern muß einen genugſam zu erwärmenden Raum dazu haben.

Die Erde zu den Ananaſſen muß vorher erſt gehörig zubereitet, und eine genugſame Menge in Vorrath gehalten werden. Wenn es möglich, ſoll man die Erde ein Jahr lang vorher ſchon geſammelt und fleißig durchgearbeitet haben. Zu Anfange wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert; doch darf nicht viel Sand darunter ſeyn, denn dieſen haßt die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebraucht, zu ſteif iſt, ſo hält die Feuchtigkeit zu lange, und kann leicht eine Fäulniß veranlaſſen. Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und inſonderheit, wenn ſie nunmehr tragen ſollen, erfordern ſie eine ſchwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen ſtärkern Trieb befördert. Eine friſche Teich = oder Schlammerde iſt dazu am beſten. In deren Ermangelung räth Miller, unter einem abgeſtochenen Raſen friſche Erde heraus zu graben. Man vermiſcht darunter ein Drittel zuſammengeſchlagener Kuhfladen, oder kurzen verfaulten Miſt. Der von alten Miſtbeeten iſt nicht ſo gut, weil dieſe nur von Pferde-

miſt

Miſt gemacht werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug iſt. Mit dem Miſte muß ſich die Erde durchbrennen, und öfters umgeſtochen werden, daß ſich beydes vermiſcht, und keine Klumpen bleiben, der Miſt auch völlig zu Erde geworden iſt. Holzerde iſt nicht gut, zumal wenn die Späne noch nicht verfault ſind, welche leicht eine Fäulniß veranlaſſen. Sand darf nur in geringer Menge untergemiſcht werden, wenn die Erde zu ſehr binden ſollte.

Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachher aber immer größere; man muß alſo deren von allerley Arten im Vorrath haben. Wenn die Pflanze gleich, da ſie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit braucht, viele Erde hat, und mehr als ſie austrocknen kann, ſo geräth das überflüſſige Waſſer darin in Stockung, und die Pflanze wird darin faulen, wenigſtens keine Art zu wachſen haben. Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und dieſe fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden. Man ſetzt alſo die Pflanzen zuerſt in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel ſeyn können. Bey jeder Verpflanzung giebt man ihnen größere, und dieſe müſſen Henkel haben, weil man ſie ſonſt mit den Pflanzen wegen der ſtachligen Blätter, nicht gut hantieren kann. Sie dürfen aber nicht zu groß ſeyn, ſo daß die Wurzeln die geſamte Erde durchwachſen können.

Das Verpflanzen geſchieht gewöhnlicherweiſe zweymal im Jahre, nämlich im Frühlinge mit Ende Aprils, und im Herbſte im September. Wenn die Pflanzen öfters verſetzt werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer reif werden, auch die im Sommer genugſam anwachſenden Ausſchößlinge, werden ſogleich wieder eingepflanzt, nur mit der Vorſicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedreht, oder die Ausſchößlinge

linge abgeriſſen worden, erſt völlig trocken iſt, denn ſonſt fault ſie. Man läßt ſie alſo wenigſtens 14 Tage, wenn es warm iſt, im Treibkaſten liegen, und bey kaltem Wetter ſchadet es nicht, wenn ſie einige Monate trocken aufgehängt werden. Vielmehr iſt es ſicherer, die Kronen von den im Winter reifenden Früchten bis in den März aufzuheben, weil ſie bey feuchtem Wetter leicht faulen. Sie zehren alsdann von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und einen Zoll hoch weggebrochen werden müſſen, ſo kommen darunter kleine Knöpfchen zum Vorſcheine, woraus die Wurzeln treiben. Dieſes Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen muß aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geſchehen, damit die daher entſtehenden Wunden völlig geheilt und zugetrocknet ſeyn. Die im vorigen Sommer oder Herbſte eingepflanzten Kronen und Setzlinge bleiben bis in den April ungerührt; die vom Frühlinge aber bis in den Herbſt. Wenn jene dann im Herbſte nochmals umgepflanzt worden, müſſen ſie im folgenden Frühlinge tragen, und dürfen alsdann, wenn ſie ſchon Früchte zeigen, nicht weiter gerührt werden.

Zum Erwärmen und Treiben des Ananas iſt nichts beſſer, als Lohſpäne. Der Gebrauch der Lohſpäne iſt, wie Miller ſagt, in England erſt vor ungefähr 60 Jahren bekannt, und von ihm zuerſt ausführlich gelehrt worden. Das beſte dabey iſt, daß man ſie ſtets in einem gleichen Grade der Wärme erhalten kann, und daß ſie eben ſo viel Wärme geben, als nöthig iſt, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohſpäne friſch, wie ſie von den Lohgärbern aus den Gruben gebracht werden. Sie dürfen, wenn ſie rechte Dienſte leiſten ſollen, nicht über 3 bis 4 Wochen alt ſeyn, weil ſie ſich ſonſt durchbrennen, zuſammenbacken, in Fäulniß gerathen, und nicht wieder zu erwärmen ſind. Sie dürfen auch nicht zu naß

ſeyn,

ſeyn, wenn ſie ins Lohbeet gefüllt werden, weil die Näſſe eine Fäulniß veranlaßt und hindert, daß ſie nicht in Brand gerathen. Man ſchüttet ſie alſo vorher an einem lüftigen, aber trocknen Orte dünn aus einander, damit ſie austrocknen, und ſich nicht erhitzen. Hiernächſt werden ſie in das Lohbeet gefüllt, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Schuh hoch. Das Lohbeet muß rund umher mit Backſteinen ausgemauert, auch im Grunde feſt gepflaſtert ſeyn, damit ſich keine fremde Erde unter die Lohſpäne miſche. In feuchtem Erdreiche muß das Beet auch genugſam über der Erde erhaben ſeyn, daß ſich kein Waſſer hineinziehen kann, wodurch die Loherde ſofort auch beſtändig erkältet wird. In der Länge muß ein Beet wenigſtens 10 bis 12 Schuh haben; denn wenn die Lohſpäne zu enge eingeſchränkt ſind, erhalten ſie nie rechte Wärme, und leiſten nicht die gehörigen Dienſte. Bey dem Einfüllen der Lohſpäne iſt dahin zu ſehen, daß ſolche locker bleiben. Man darf alſo nicht darauf drücken, noch weniger treten, ſondern legt quer über das Beet Breter, worauf diejenigen, welche die Töpfe einſetzen, knien, auch die Töpfe ſelbſt zugeſchoben werden. Ein neu angelegtes Beet erfordert 14 Tage bis 3 Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bey kalter Witterung dauert es wohl 4 Wochen. Zu Anfange iſt der Grad der Hitze zu ſtark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man ſie gleich hinein ſetzte. Man ſteckt alſo hin und wieder in die Lohſpäne kleine Stöcke bis auf den Grund; wenn man dieſe herauszieht und anfühlt, ſo erkennt man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hinein gebracht werden dürfen. Man läßt ein Paar dieſer Stöcke beſtändig darin ſtecken, um daran zu erkennen, wenn die Hitze nachläßt, und die Späne erkalten; denn da die Pflanzen in gleicher Hitze erhalten werden wollen, ſo müſſen die Beete, wie ſie erkalten, erneuert werden. Ein gut angelegtes Lohbeet muß wenigſtens 3 Mo-

nate die Wärme behalten, und ungerührt liegen bleiben; wenn es aber erkaltet, ſo ſetzt man die Töpfe zurück, lockert die Spåne mit einer Furke auf, miſcht etwas friſche Spåne, die man im Vorrath haben muß, darunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, ſo erhält das Beet auf 4 bis 6 Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananaſſen im Frühjahre und Herbſte verpflanzt werden, wird das ganze Beet erneuert. Wenn das alte gut angelegt geweſen iſt, kann man noch die oberſten Spåne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwey Drittel friſche darunter miſcht. Wenn die alten aber feucht, und ſchon zu weit vergangen ſeyn ſollten, würde man die friſchen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben. Nichts iſt den Lohſpånen nachtheiliger, als die Näſſe. Wenn ſie einmal durchgenetzt und erkaltet ſind, iſt es nicht möglich, ſie wieder in Hitze zu bringen, und es wächſt ſodann ein gelber feuchter Schimmel (Mucor) darauf, welcher wie ein gelbes Rühr-Ey ausſieht, und ſich in einer unglaublichen Geſchwindigkeit ausbreitet, ſo daß Herr v. **Münchhauſen** ſelber bey ſich erlebt zu haben verſichert, daß dieſer Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuren davon merkte, in einer Nacht ein ganzes Beet eine gute Hand hoch überzog, und die mehreſten Töpfe größtentheils bedeckte. Man braucht dergleichen Treibkaſten auch zu andern zarten ausländiſchen Pflanzen. Wenn die Lohſpåne aus dem Treibkaſten kommen, geben ſie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornämlich in fettem, ſteifem, leimigem Erdreiche. Man bedeckt erſt unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet ſie nachher unter. Man bedeckt auch die Erdbeeren damit. Wo Lohgärber in der Nähe, mithin die Lohſpåne in genugſamer Menge zu haben ſind, haben dieſe einen Vor-

zug;

zug; in deren Ermanglung aber muß man die Beete mit Pferdemiſt anfüllen. Der Pferdemiſt hat die Unbequemlichkeiten; 1) daß er nur wenige Wochen hitzt, und alle 3 oder 4 Wochen erneuert werden muß; 2) daß er die erſten Tage einen ſtarken, den jungen Gewächſen ſchädlichen Dampf giebt; 3) daß er zu Anfange ſtark hitzt, und leicht die Wurzeln verbrennt, darauf aber bald nachläßt, mithin die Gewächſe nie in gleicher Wärme erhalten werden können; 4) daß dem Kaſten zu viel Luft gegeben werden muß, wenn der alte Miſt heraus, und der neue hinein, gebracht werden ſoll; daher dieſes in den Wintermonaten, wenn die Pflanzen der Wärme am mehreſten benöthigt ſind, faſt gar nicht angeht, und die Pflanzen ſodann gar leicht Schaden nehmen. Wenn man aber keine Lohſpäne hat, bleibt uns bloß der Pferdemiſt übrig. Man muß alsdann ganz friſchen erſt eben aus dem Stalle gebrachten Miſt nehmen, und da man auf einmal nicht ſo viel haben kann, den Miſt aus dem Stalle an einem trockenen Orte, ſo lange, bis man genug hat, ſammeln, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß iſt, dampft er deſto mehr, und verliert in wenig Tagen die Wärme. Er muß alsdann, wenn er in den Kaſten gebracht wird, recht durch einander gearbeitet, aufgeſchüttelt, und ordentlich gepackt, auch nicht zu feſt getreten werden. Ihn mit Waſſer zu begießen, damit er deſto eher in Wärme gerathe, iſt eben der verkehrte Weg. Der Miſt wird erſt etwas höher gelegt, weil er ſich bald ſetzt. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil ſonſt von der erſten heftigen Hitze die Wurzeln verbrennen. Nach einigen Tagen, wenn die erſte Hitze vorbey iſt, gräbt man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in dem Miſte zu machende Gruben ein. Wenn die Hitze nachläßt, braucht man nicht allemal friſchen Miſt zu geben, ſondern man ſchüttelt den alten nur auf, und vermehrt

ihn mit friſchem, bis das Beet die erforderliche Höhe hat. Der Pferdemiſt giebt nie ſo große und wohlſchmeckende Früchte, und da man dadurch ſelten, den Winter über, die Pflanzen im Wachsthum erhalten kann, ſo pflegen ſie ein Jahr ſpäter zu tragen; wenigſtens erlangen die Früchte, welche ſchon im Sommer reifen ſollen, erſt im Herbſte die Zeitigung.

Wenn nunmehr der Treibkaſten fertig, die Töpfe bey der Hand, und die Erde zubereitet iſt, müſſen noch die Pflanzen ſelbſt zur Verpflanzung bereitet werden. Die Kronen werden, wenn die Frucht gegeſſen wird, vorher ausgedreht, ſo daß man die Frucht in die eine, die ſtachlige Krone aber mit einem Tuche in die andere Hand faßt, und das eine von ſich, das andere aber nach ſich, dreht, ſo löſt ſie ſich aus der Frucht; würde man ſie mit einem Meſſer heraus ſchneiden, könnte die Krone leicht beſchädigt und unbrauchbar werden. Die an dem Stiele befindlichen Knoſpen muß man ebenfalls gleich ablöſen, wenn ſie groß genug ſind, um verpflanzt zu werden. Die an alten Stämmen auswachſenden Schößlinge werden, wenn ſie groß genug ſind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen iſt, abgenommen. Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzt werden dürfen, muß die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgeriſſen worden, recht heil und zugetrocknet ſeyn, ſonſt fault ſie augenblicklich an. Miller erfordert dazu im Sommer und bey warmem Wetter nur einige Tage; es ſchadet aber nicht, und iſt vielmehr ſicherer, wenn man ſie einige Wochen lang hinlegt, oder aufhängt. Ja, man muß die Kronen von den im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zuweilen 2 bis 3 Monate lang aufhängen; es ſchadet ihnen dieſes nicht, wenn ſie nur trocken hängen, und vor Froſt geſichert ſind, ſonſt kann ſie eine kalte Nacht zernichten.

Sie fangen auch außer der Erde an zu wachſen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden. Dieſe kleine Blätterchen müſſen allemal wenigſtens auf einen Zoll hoch abgelöſt und weggebrochen werden, ſo kommen darunter kleine Knöpfchen zum Vorſchein, aus welchen die Wurzeln wachſen. Will man die jungen Pflanzen gleich einſetzen, ſo muß das Abbrechen ſofort geſchehen. Verwahrt man die Kronen erſt, ſo kann man die kleinen Blätterchen aus eben der erwähnten Urſache noch etwas daran laſſen. Allemal müſſen ſie 8 bis 14 Tage vor dem Einpflanzen weggeräumt werden, damit die daher entſtehenden Wunden zutrocknen. Man ſchneidet zugleich alles Trockene von den Blättern weg, und reinigt die Pflanze von allem Unrathe. Bey den fernern Verpflanzungen ſetzt man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in friſche Töpfe. Sollten aber die Wurzeln ſchadhaft oder vertrocknet ſeyn, nimmt man ſie alle weg, ſäubert auch die Pflanzen von allen trocknen und ſchadhaften Blättern, und legt ſie einige Tage hin, daß ſie abtrocknen. Dieſes iſt vornämlich alsdann nöthig, wenn man kein Lohbeet hat, und die Pflanzen, den Winter über, ohne Wachsthum trocken ſtehen laſſen muß. Einige pflegen beym Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachſen geweſen, glatt abzuſchneiden, und, um die Fäulniß zu verwehren, den abgeſchnittenen Stamm in zerlaſſenes warmes Pech zu tunken, ſie ſolchergeſtalt in die Erde zu ſetzen, und auch oben die Blätter auf die Hälfte zu ſtutzen, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß ſie deſto gewiſſer tragen, und in Frucht treiben ſollen; es iſt aber nicht zu rathen, darin nachzufolgen.

Wenn die Pflanzen ſo weit ſind, ſo beruht es nunmehr auf die rechten bey der Wartung zu beobachtenden Handgriffe. Es iſt allemal beſſer, daß die Pflanzen

in Töpfe geſetzt, und ſo in die Loherde, oder in den Miſt gegraben werden. Einige pflegen in den Treibkaſten eine ordentliche mit Erde angefüllte und durch Canäle erwärmte Rabatte zu machen, und die Pflanzen darein zu ſetzen; es iſt dieſes aber nicht ſo gut. Denn eines Theils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde, als die tragbaren; andern Theils kann man die Pflanzen ſo nicht gut verpflanzen; überdieß verbrennen ſie leicht von der Hitze der Canäle, und man kann ſolchergeſtalt nicht den für eine jede erforderlichen Grad der Näſſe abmeſſen, noch weniger den tragbaren mehr Wärme geben. Wenn man große Pflanzen einſetzt, denen alle Wurzeln genommen worden, ſo pflegt man die Töpfe erſt in die Lohbeete zu graben, und alsdann die Pflanzen einzuſetzen, weil ſie ſonſt im Tragen leicht wackeln und umfallen. In dem Treibkaſten wollen die Pflanzen nicht dicht ſtehen, ſondern ſo vielen Raum haben, daß ſie ihre Blätter ausbreiten können, ohne ſich zu berühren, ſonſt treiben ſie die Blätter zu früh und geil in die Höhe; dieſe werden flatterhaft, und die Früchte haben keine Art. Man ſetzt alſo die gröſſern und kleinen Pflanzen wechſelsweiſe, letztere auch mehr außen herum. Die Ananaſſen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Froſt bewahrt ſeyn; eine überflüſſige Wärme aber iſt ihnen ſchädlich, denn davon treiben ſie ſtark ins Laub, tragen aber kleine Früchte. Der Kaſten darf alſo durch die Canäle nicht weiter erwärmt werden, als daß der Froſt abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den engliſchen Thermometern iſt dieſer Grad ordentlich bemerkt. Wenn die Sonne im Sommer ſehr heftig ſcheint, muß dem Kaſten genugſame Luft gegeben werden, oder man bedeckt wohl gar die Fenſter mit Matten oder Laden, um die Sonnenſtrahlen abzuhalten. Nur müſſen die Pflanzen von unten an der Wurzel beſtändig

Wärme

Wärme haben, und man muß nicht verſäumen, ſo bald ſolche aufhört, die Beete zu erneuern. Im übrigen iſt die Pflanze nicht ſo zärtlich, wie man vor dieſem geglaubt hat, und erfordert keine weitere beſondere Wartung, wenn ſie nur gute, ihrer Natur gemäße Erde hat, im Begießen nicht verſäumt, und gegen überflüſſige Näſſe verwahrt wird. Man muß alſo dafür ſorgen, die Fenſter auf dem Treibkaſten ſo dicht, wie möglich, zu machen, daß ſolche nicht viel Regen durchlaſſen; denn es iſt den Pflanzen ſehr nachtheilig, wenn die Regentropfen, oder auch die Tropfen von dem ſich darunter anſetzenden Dampfe, herunter auf die Pflanzen fallen, und darin als in einem hohlen Trichter ſtehen bleiben. Das Oeffnen der Fenſter iſt alſo nach einer regenhaften Witterung doppelt nöthig, um den Qualm heraus, und friſche Luft hinein, zu laſſen. Wenn dieſes einmal verſäumt wird, erhitzen ſich die Pflanzen, und bringen ſchlechte Früchte. Die mehreſte Vorſicht erfordern die Pflanzen, wenn ſie eben eingepflanzt ſind; ſie faulen alsdann leicht an, oder verbrennen. Man muß daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachsthume zurück bleibt, oder ein kränkliches Anſehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, ſo faßt man ſie nur an der Spitze eines Blattes; kann man alsdann die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen, daß ſie Schaden an der Wurzel hat, alſo ausgenommen, von dem Faulen gereinigt, 8 bis 14 Tage, damit die Wunde zuheile, hingelegt, und alsdann in einen kleinen Topf geſetzt, auch Anfangs im Begießen geſchont werden müſſe. Einige haben auch verſucht, die nunmehr ausgewachſenen tragbaren Pflanzen unmittelbar in das Beet in mehrentheils vergangene Lohſpäne zu ſetzen. Man kann ſolche aber an der Wurzel nicht

mehr erwärmen, und es ſcheint allemal etwas mißlich zu ſeyn.

Das öftere Verpflanzen iſt den Pflanzen allemal nachtheilig; man muß ſie alſo nicht mehr als zweymal im Jahre verſetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entſtehender Fehler dazu zwingt. Die Frucht bleibt gleich kleiner. So bald die Frucht ſich in dem Herzen der Pflanze zu zeigen anfängt, muß ſie nicht weiter gerührt, ſondern in demſelben Geſchirre gelaſſen werden. Der geringſte Schade, welchen die Pflanze alsdann leidet, hält das Wachsthum der Frucht merklich zurück. Eigentlich braucht alſo jede Pflanze nur dreymal verſetzt zu werden: 1) im Sommer oder Herbſte, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzt ſind; 2) im folgenden April; 3) im folgenden September. Alsdann muß die Frucht in den Wintermonaten ſich ſchon zeigen, und in den Sommermonaten zur Zeitigung gelangen, darf alſo bey der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerührt werden. Sieht man aber alsdann noch keine Frucht, ſo wird der Pflanze nochmal friſche Erde gegeben, die Frucht wird ſich alsdann im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonaten erſt reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken außer der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahre, alsdann werden ſie, den Sommer über, in einem Beete mit Pferdemiſt getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begießen in dem Treibhauſe hingeſetzt, da denn alles Wachsthum aufhört, und die Wurzeln vertrocknen. Im nächſten Frühjahre wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuem getrieben, im Herbſte wieder trocken hingeſetzt, im folgenden Frühjahre zum drittenmal verpflanzt, und im Herbſte ausgenommen; alsdann zeigte ſich erſt im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher, als im folgenden Winter,

ter, zeitig. Ward etwas in der Wartung verſehn, ſo trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, ſondern trieben nur prächtig ins Laub, ſo, daß die Blätter 3 bis 4 Schuh lang wurden; im fünften Jahre kam endlich eine ſchlechte kleine magere Frucht zum Vorſchein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth ſchon im zweyten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht. Auf dieſe Weiſe mußte man, um jährlich ungefähr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten: 1) 100 im Frühjahre eingeſetzte junge Pflanzen; 2) 100 jährige; 3) 100 zweyjährige; 4) 100 dreyjährige, welche im nächſten Herbſte tragen. Es wurde alſo ein Raum für 400 Pflanzen erfordert. Nach der neuen Methode braucht man: 1) 100 im Sommer eingeſetzte junge Pflanzen; 2) 100 überjährige Pflanzen; und braucht man alſo nur Raum für 200 Pflanzen. Denn ſo wie die Früchte von dieſen abgeſchnitten werden, machen ſie gleich wieder den neu einzuſetzenden Kronen Platz. Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewarteten Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde Blätter haben, alſo in einem kleinen Raume näher bey einander ſtehen können.

Bey der Wartung liegt ſehr viel daran, daß der, den Pflanzen jedesmal zu gebende Grad der Näſſe, beobachtet werde. Die Hauptregel iſt: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Näſſe fehlen, ſie dürfen aber auch niemals zu naß gehalten werden. Man muß ſich alſo darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht iſt; desgleichen, nachdem das Lohbeet friſch iſt, und ſtark treibt. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begoſſen ſeyn, als die nunmehr tragenden. Man muß daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig, begießen, allemal mit laulichem Waſſer. In den Sommermonaten erfordert ſie gewöhnlich zweymal in einer Woche Waſſer. In den Wintermonaten, oder bey feuchter Witterung,

terung, iſt es genug, alle Wochen einmal zu begieſſen, und wenn die Lohbeete kalt ſind, iſt es alle 14 Tage früh genug. Sieht man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, muß man ihn vorbey gehen. Bey ſtarker Wärme muß man die Pflanzen mit einem feinen Sprengkruge über und über beſprengen; dadurch werden die Blätter erfriſcht, und der ſich daran ſetzende Staub abgeſpühlt. Man hält auch dafür, daß die Früchte davon größer werden. Einige rathen auch, die Pflanzen, wenn die Früchte in vollem Wachsthum ſind, mit Miſtlake oder Spühlwaſſer zu begießen; es kann dieſes von Nutzen ſeyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzt ſind.

Ferner iſt noch nöthig, daß man alles Widrige und Nachtheilige wegräume. Folgende Stücke ſind den Ananas-Pflanzen vornämlich nachtheilig: 1) Gar zu viel Näſſe, wovor ſchon gewarnet worden. Oft geſchieht es bey ſtarkem Platzregen, wenn ein Fenſter ſchadhaft iſt, daß es auf einen Topf zu ſtark durchregnet; alsdann muß man ſolchen aus dem Beete holen, und zur Seite legen, damit das Waſſer heraus laufe. 2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen; daher muß man ſorgfältig darnach ſehen, daß bey Füllung der Töpfe mit Erde, über die Löcher kleine Steine gelegt werden, damit ſich dieſe nicht verſtopfen, und das Waſſer ſtets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufſteigenden Dünſte beſſer durchwirken können. 3) Wenn von der Näſſe eine Fäulniß am Körper der Pflanze entſteht, iſt das Faule wegzuräumen. 4) Die in dem Treibkaſten ſich verdickende Luft, und die ſich ſammlenden böſen Dünſte, müſſen fleißig durch hineinzulaſſende friſche Luft gereinigt werden. Daher die Kaſten ſo anzulegen ſind, daß man durch Aufhebung der Fenſter, oder durch zu öffnende Klappen, jedesmal, wenn es nöthig iſt, Luft geben könne. 5) Bey Einſetzung der Pflan-

Pflanzen ſind ſie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachsthum hindern würde.

Nichts kann dieſen Pflanzen ſchädlicher ſeyn, als wenn ſie von gewiſſen kleinen weißen Inſecten, (Aphides Heſperidum *Linn.*) angegriffen werden, welche Anfangs wie ein weißer Mehlthau ausſehn, hernach aber einer Laus gleich kommen. Sie fallen die Wurzeln und Blätter zu gleicher Zeit an, und wo ſie nicht bald ausgerottet werden, füllen ſie in kurzem eine ganze Glascaſſe an, und hemmen in wenig Wochen das Wachsthum der Pflanzen ganz und gar, indem ſie den Nahrungsſaft dermaßen ausſaugen, daß die Blätter gelb und krank ausſehen, und insgemein überall voll gelber und durchſichtiger Flecken werden. Wenn dieſe Inſecten erwachſen ſind, gleichen ſie den Wanzen, und hängen an den Blättern ſo feſt an, daß man ſie ſo leicht nicht wegbringen kann, ſcheinen auch gar kein Leben zu haben. Urſprünglich kommen ſie aus Amerika mit den Pflanzen, welche von daher gebracht werden, und Miller glaubt, es ſeyn dieſes eben die Inſecten, welche in den letztverwichenen Jahren auf einigen der Inſeln Sotto Vento den Zuckerröhren ſo großen Schaden zugefügt haben. Seitdem ſie in England ſind, haben ſie in denjenigen Glashäuſern, wo man ſich, um ſie auszurotten, weiter keine größere Mühe gegeben, als insgemein zu geſchehen pflegt, gar ſehr überhand genommen. Sie haben auch in unterſchiedlichen Gärten um London herum die Pomeranzenbäume angegriffen, und ihnen unglaublichen Schaden gethan; indeſſen können ſie die Kälte unſers Klima im Winter nicht vertragen, ſo daß man ſie niemals auf Pflanzen, welche in der freyen Luft ſtehen, finden wird.

Die einzige Art, dieſe Inſecten auszurotten, welche Miller hat ausfindig machen können, beſteht darin, daß man die Blätter, Zweige und Stämme derer Pflanzen, welche von ihnen angegriffen ſind, öfters mit

mit ſolchem Waſſer abwaſche, in welchem man eine Zeitlang Tobakſtängel eingeweicht hat, als welches die Inſecten vertilgt, ohne der Pflanze zu ſchaden. Aber dieſes läßt ſich nicht an den Ananaspflanzen ins Werk ſetzen; denn die Inſecten ſetzen ſich ſo tief zwiſchen die Blätter, daß es unmöglich iſt, ſie mit dem Schwamm zu erreichen, und abzuwaſchen; und hat man gleich diejenigen, welche man ſehen kann, weggeſchaft, ſo kömmt von unten her bald wieder eine neue Menge hervor, und die Wurzeln ſind zu gleicher Zeit eben ſo angegriffen. Wo ſich alſo dergleichen Inſecten an den Pflanzen zeigen, iſt es am ſicherſten, daß man dieſe Pflanzen aus dem Topfe heraus nehme, die Wurzeln von der Erde losmache, hernach eine große Kufe zurecht ſtelle, dieſelbe mit Waſſer anfülle, in welchem Tobakſtängel ſtark geweicht worden, und hernach die Pflanzen darein ſetze, und über dieſelbe etliche Stecken kreuzweiſe lege, damit die Pflanzen unter dem Waſſer bleiben. Hierin nun muß man ſie 24 Stunden laſſen; darnach kann man ſie heraus nehmen, und mit einem Schwamm von den Blättern und Wurzeln alle Inſecten wegſchaffen, welches leicht von ſtatten geht, wenn durch dieſes Waſſer die Inſecten getödtet ſind. Hierauf kann man alle zarte Faſern der Wurzeln abſchneiden, die Pflanze in eine Kufe voll reinen Waſſers tauchen, und ſie darin abwaſchen; dieſes aber iſt die beſte Art, ſie von Inſecten zu reinigen. Nachgehends muß man ſie in friſche Erde ſetzen, und wenn man das Lohbeet umgewendet, auch etwas friſche Lohe darunter gemiſcht, um neue Hitze zu erwecken, gräbt man die Töpfe wieder hinein, wobey zu beobachten iſt, daß man, wie bereits angemerkt worden, ihre Blätter überall begieße, und ſolches den Sommer über öfters wiederhole, indem ſich dieſe Inſecten allezeit da, wo man die Pflanzen trocken hält, ſtärker zu vermehren pflegen, als da, wo ſie genugſam begoſſen und im Wachsthum erhalten werden.

werden. Eben dieſes beobachtet man auch in Amerika, indem die Inſecten nur alsdann an den Zuckerröhren ſo großen Schaden thun, wenn eine lange anhaltende Dürre einfällt. Weil nun dieſe Inſecten gar oft mit den Ananas-Pflanzen aus Amerika gebracht werden: ſo müſſen diejenigen Perſonen, welche ſie von daher bringen laſſen, dieſelben ſorgfältig betrachten, wenn ſie dieſelben erhalten, um zu ſehen, ob ſie keine ſolche Inſecten bey ſich führen; und wenn man ſie wahrnimmt, muß man die Pflanzen auf vorbeſagte Weiſe einbeizen, ehe ſie in die Töpfe geſetzt werden.

Endlich beruht es darauf, daß wir den rechten Grad der Reiſe treffen. Die Ananaſſe müſſen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Februar die Früchte zu zeigen anfangen. Dieſe erhebt ſich allmählich aus dem Herzen der Pflanze, und erlangt die Größe von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze ſich öffnen, und die Blumen zum Vorſchein kommen, darauf verſchließen ſich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt ſich. Sie erhält ſodann, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von 7 bis 8, ja in Amerika bis 18, engliſche Zoll, und im Umkreiſe an die 14 Zoll; die Krone muß aber klein bleiben, und gleichſam eine Knoſpe vorſtellen, aus der ſich eben die Blätter zu entwickeln anfangen. Im Junius müſſen alsdann ſchon Früchte reif werden. Einige von den zugleich zum Vorſchein kommenden werden aber 4 bis 6 Wochen ſpäter reifen; andere Pflanzen werden die Früchte ſpäter zeigen, ſo daß man den ganzen Sommer hindurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden ſind die ſüßeſten und angenehmſten; die Frucht behält aber allemal einen reizenden außerordentlichen Geſchmack, welcher uns auch im Winter angenehm iſt, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grade der Vollkommenheit gelangen. Die rechte Reife lernt man am beſten aus der Erfahrung erkennen.

nen. Der durchdringende Geruch iſt das ſicherſte Kennzeichen; es fällt aber ſchwer, in einer großen Sammlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterſcheiden, welche den Geruch geben, da man die Naſe nicht ſo nahe anbringen kann. Die Farbe verräth an dem weißen Ananas vornämlich die Reiſe; an dem rothen aber iſt dieſes Zeichen ſchon etwas mißlich, weil ſolcher eine dickere, ins Bräunliche fallende Schale hat; und bey dem olivenfarbigen betriegt man ſich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird. Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nämlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben; dieſes iſt aber faſt allein bey dem weißen anzuwenden, der rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und bey jenem iſt auch ſchon die beſte Zeit vergangen, wenn die Warzen erſt welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben. Denn wenn die Frucht völlig zeitig iſt, ſo behält ſie nur wenige Tage den völligen Saft, und den rechten reizenden Geſchmack; es beruht aber darauf, ſie in ihrer ſtärkſten Vollkommenheit zu eſſen. Man läßt den Stiel ſo lang, als möglich, daran, und ſchneidet ſie an eben dem Tage, da ſie gegeſſen werden ſoll, des Morgens früh, ehe ſie von der Sonne durchgewärmet worden, ab. Will man eine Frucht gern einige Tage ſpäter aufheben, ſo ſchneidet man ſie, indem daß ſie reif werden will, ab, und legt ſie an einen kühlen Ort, oder in einen Keller, oder man verſchickt ſie.

Der Herr Landdroſt **von Münchhauſen** hat auf ſeinen Landgütern zu Schwöbber, eine Meile von der Stadt Hameln an der Weſer, unter andern Glas- und Treib-Häuſern ein vortreffliches Sommer-Ananas-Haus angelegt, welches 40 Schuh lang, über 7½ Schuh breit, über 4 Schuh tief, und, nachdem die Tiefe mit Pferdemiſt gehörig ausgefüllt worden, noch über 7 Schuh hoch iſt, ſo, daß man in demſelben, auf den

den in der Mitte längs hin gelegten Bretern, bequem aufrecht zu gehen vermag. Es iſt ſolches Haus bloß zur Wartung und Ziehung der Ananaſſe beſtimmt, wie denn darin von fünferley Sorten, etliche hundert Stück, des Sommers über befindlich ſind, welche jährlich ihre Früchte reichlich bringen. Die Beſchaffenheit dieſes Hauſes giebt der Abriß *Fig.* 19. zu erkennen. Davon ſind die Fenſter lauter gläſerne Ruthen, ohne daß ein hölzerner Rahm dieſelben dazwiſchen zuſammen hielte; die obern ſind 9 Ruthen oder Scheiben hoch, und 6 Scheiben in die Quere; die unterſten aber haben eben ſo viel in die Quere, und 4 in die Höhe, mit den vorderſten und hinterſten nach Proportion; jedoch alle, wie ſchon erwähnt worden, ohne ein dazwiſchen gefügtes Holz, damit die Sonne deſto weniger Hinderniß habe, und von allen Seiten mit ihren Strahlen beſcheinen könne. Das eben daſelbſt angelegte ſogenannte *Winter-Ananas-Haus* iſt 55 rheinländiſche Schuh lang; die auswendige Breite beträgt 15 Schuh, und ſo hoch iſt es auch ungefähr. Die inwendige Breite aber erſtreckt ſich nicht über 10 Schuh, weil hinten an der Wand noch ein Gang von 4 Schuh in die Breite iſt, welcher mit der Dicke der auswendigen Mauer jene 15 Schuh ausmacht. In dieſem Gange iſt der Ofen befindlich, welcher nach Nothwendigkeit geheizt wird. Auswendig auf der Vorder- und auf den zwo Nebenſeiten, iſt es auf dem Boden 3 Schuh hoch ausgemauert. Inwendig ſind von Bretern Staffeleyen verfertigt, darauf die Ananaſſe und andere indianiſche Gewächſe, hoch und niedrig, nahe und fern vom Ofen, wie es eines jeden Beſchaffenheit zu erfordern ſcheint, geſtellt werden.

In dem V. Bande des überſetzten Muſeum ruſticum & commerciale, oder der *auserleſenen Schriften,* den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1766, 8. S. 250—255, findet man eine Berechnung des Aufwandes zur Er-

Erbauung eines Treibhauſes für Ananaſſe, nebſt den jährlichen Ausgaben für Lohe, Arbeitslohn ꝛc. nach welcher man in einem, 40 Fuß langen, und 12 Fuß weiten, Treibhauſe jährlich 150 Ananasfrüchte, von anderthalb Pfund ſchwer, eine in die andere gerechnet, für weniger als drey engliſche Schillinge das Stück, haben kann, und von denen die meiſten bey guter Wartung, 2 oder 3 Pfund das Stück, wiegen, vornämlich wenn man nur die erſten Kronen und Sprößlinge pflanzet.

Die Ananas-Frucht wird, wegen ihres vortrefflichen Geſchmacks und angenehmen Geruchs, die Königin unter den Früchten genannt, und allen andern vorgezogen. Ihr Geſchmack wird von Verſchiedenen auf verſchiedene Weiſe beſtimmt. Die meiſten indianiſchen Scribenten, als: **Marcgrav**, **Piſo**, **Bontius**, **Neuhof**, und andere, vergleichen ihn mit den Erdbeeren; Nardus Antonius Recchus, den Quitten, mit beygemiſchtem Muſkateller-Geſchmacke; **Münting**, den Bergamotten-Birnen; **Loubere**, den Apricoſen, und zwar derjenigen delicaten Art, ſo man Pavies nennt; andere, den ſüßeſten Kirſchen; andere, den ſaftigſten Pfirſichen; noch andere dem Honig und Zucker, und was man am ſüßeſten benennen kann. Viele und die meiſten finden darin einen Weingeſchmack, welchen **Meiſter** gar dem Rheinweine vergleicht. Dem ſey nun, wie ihm wolle, ſo müſſen diejenigen, welche an verſchiedenen indianiſchen Orten dieſe Frucht öfters zu genießen Gelegenheit gehabt, z. B. **Rochefort** und **Pomet**, bekennen, daß der Geſchmack daran ſo ſonderbar iſt, daß er einer einzigen Frucht nicht allein zu vergleichen, ſondern dererſelben viele zuſammen genommen, und aus denſelben das Niedlichſte gewählt werden müßte, und wenn dieſes auch geſchehen, ſey doch noch etwas daran übrig, von einem beſondern und eigenen Geſchmacke, den keine Zunge

recht

recht bemerken, noch eine Feder umſtändlich entwerfen könne.

Wie es aber mit dem Geſchmack ergehet, ſo verhält es ſich auch mit dem Geruche. Einige vergleichen denſelben mit dem annehmlichſten Roſengeruche; Einige ſpühren in dieſer Frucht die erquickende Kraft des Weins; Andere wollen ihn mit dem Geruche der reifen Aepfel vergleichen; Andern riechen ſie wie Quitten zu; noch Andere endlich geſtehen, daß er, gleich dem Geſchmacke, nicht wohl auszuſprechen, noch auch eigentlich zu beſchreiben ſey. Darin ſtimmen ſie jedoch alle und jede überein, daß der Geruch dermaßen durchdringend ſey, und ſich ſo in die Ferne ausbreite, daß man im Vorbeygehen der Häuſer leicht riechen könne, wenn von den Ananaſſen darin etliche verwahrlich aufbehalten werden.

Die Süßigkeit der Ananaſſe lockt nicht nur Menſchen, ſondern auch unvernünftige Geſchöpfe, an ſich. Das wunderſchöne Vögelein Colibri, insgemein von den auf Curacao und Surinam wohnenden Holländern Colibritchen genannt, welches ſein Neſt aus den Fäſerchen der wilden Art der Ananas, Pite, anzubauen pflegt, lebt meiſtens von dem in den Blumen und Früchten ſteckenden Thau, daher auch die Ananaſſe, in deren blaſenähnlichen Knötchen der Thau ſich ziemlich lange aufzuhalten pflegt, und von der Annehmlichkeit ihrer Frucht ſchon Theil genommen hat und durchſüßet worden, von ihnen um ſo mehr beſucht werden, woſelbſt dieſe Vögelein mit ihrer Zunge, die länger als der Schnabel, hohl wie ein Strohhalm, und ſo dick als eine kleine Nadel iſt, ihre Nahrung heraus ſaugen. Auch ſtellen der Ananasfrucht die ſogenannten Kakkerlaken, eines der gemeinſchädlichſten Ungeziefer in Amerika, ſehr nach.

Die auf der Frucht wachſende Krone muß man, wenn man die Frucht eſſen will, nicht abſchneiden, ſondern

mit der einen Hand den Stiel, mit der andern aber die Krone, ergreifen, und gelinde drehen, da ſie nicht nur leicht losgehen, ſondern auch ganz erhalten, und alsdann zum Einpflanzen beſſer, als wenn ſie abgeſchnitten worden, taugen wird.

Man bedient ſich der Ananasfrucht hauptſächlich in den heißen Ländern, zu der allervortrefflichſten Erfriſchung. In Europa genießen ſie große Herrn zur Leckerkoſt auf ihren Tafeln; wenn nämlich vorher die Rinde und Schale davon abgeſchälet worden, wird ſie ſcheibenweiſe, oder auch nach der Länge, zerſchnitten, und in ſpaniſchen Wein geweicht, damit der allzu ſcharfe corroſiviſche Saft, welcher darin ſteckt, etwas gemildert werde, und nicht den Gaumen und die Zunge anfreſſe, oder Bläschen mache. Andere, die keinen ſpaniſchen Wein haben, legen die Ananas-Scheiben nur in Waſſer, um dadurch die Schärfe zu unterbrechen. Die ſie roh eſſen, ehe ſie durch Waſſer oder Wein an ihrer Schärfe gebrochen worden, ſuchen es durch Pfeffer, Ingber, Zimmet, oder ander Gewürz, zu verbeſſern, und auch noch überdieß mit Zucker zu beſtreuen. Es wird auch die ganze Frucht mit ſamt der ſtachligen Krone, nach **Rocheforts** Berichte, in Indien mit Zucker candirt und überzogen, und nach Europa überſchickt; und **Pomet** meldet, daß ſie in Paris um billigen Preis zu haben; wie dann dergleichen mit Zucker überzogene Ananaſſe auch nach Holland, England, imgleichen Kopenhagen, durch die Oſt- und Weſt-indianiſchen Schiffe überbracht, und zu den kräftigſten und den Geſchmack reizenden Brühen gebraucht werden. Aus der Ananasfrucht wird auch ein Wein gepreßt, der an Lieblichkeit noch den Malvaſier übertrifft, und eben ſo bald, als unſere hitzigſten Weine, den Kopf einnehmen und trunken machen kann. Er wird insgemein Nanaja genennt, und von den Landeseinwohnern in Indien mit Waſſer vermiſcht, und

nach Marcgrav's Berichte, wie bey uns der Meth, getrunken. Wenn dieſer ausgepreßte Ananas-Moſt drey Wochen geſtanden hat, wird er abſchmeckend; über eine gleiche Zeit aber bekömmt er ſeine alte Kraft und Güte wieder, ja wird viel ſtärker und angenehmer. Wo dieſer alsdann mäßig getrunken wird, erquickt und ermuntert er die Lebensgeiſter, ſtärkt den Appetit, und reinigt die mit vielem Schleime und Gries beladenen Harngänge und Nieren. Es wird auch dieſer Ananas-Saft über den Kolben gezogen und deſtilirt, wodurch ebenfalls ſeine Kraft verſtärkt und erhöht wird. Weil aber nach Rochefort's Zeugniß, dieſes gebrannte Ananas-Waſſer etwas zu ſcharf, und gleichſam corroſiviſch iſt, ſo daß es auch dem Munde, Gaumen und den Harngängen, durch die gar zu ſtarke Schärfe, eine ſchmerzliche Empfindung zufügt: ſo räth er, damit ſehr behutſam umzugehen.

Der aus der Wurzel und den Blättern ausgepreßte Saft, ſoll den Wahnwitzigen zu Bädern dienen und ſie curiren. Die Wurzel gekocht, und davon getrunken, befördert und lindert den ſchmerzhaften Urin. Wenn man den Saft kocht, findet ſich ein Oehl, welches wider die reißende Gicht gerühmt wird. Der aus den Blättern ausgepreßte Saft mit Zucker eingenommen, heilt die rothe Ruhr. Der Saft aus der reifen Frucht mit Zucker vermiſcht, dient wider die Schwämmchen. Er wird auch zur Kühlung in den Fiebern verordnet, und, den Appetit zu erwecken, den Durſt zu ſtillen, und die Zunge zu befeuchten, in den Mund genommen. In Indien bedient man ſich der Ananas-Frucht auch als des bewährteſten Giftmittels, inſonderheit wider den ſchädlichen Saft der Mandihoca, insgemein Manipura genannt, wie Piſo meldet; welche Wirkung, in Ermanglung der Frucht, auch von der Wurzel zu erwarten iſt. Auch ſogar die Blätter der Ananas ſind ein taugliches Mittel wider

die Waſſerſucht, wenn dieſelben im Reißwaſſer mit Baliari-Pulver vermiſcht und getrunken werden. Die Indianer behaupten, die ſteintreibende oder zermalmende Kraft ſey ſo ſtark, daß bey einem großen Steine die Kranken des Lebens nicht ſicher ſeyn, wenn der Saft ſeine Wirkung thue.

So herrlich und vortrefflich aber die Ananas-Frucht iſt, eben ſo ſchädlich iſt ſie auch, wenn man ſie zur Unzeit, oder mit Uibermaß gebrauchet. Zwar wollen die Meiſten ihre Schädlichkeit daher leiten, weil ſie das Eiſen angreift, und ein Meſſer, welches eine Zeitlang in der Frucht liegen bleibt, davon ganz verzehrt werde; welches aber **Bosmann**, und ſchon vorher die mexikaniſchen Geſchichtſchreiber, verlacht, und bewieſen haben; daß das Meſſer wohl davon ſtumpf, aber nicht verzehrt werde, welches auch von allen ſauern Früchten, auch gar von den ſüßeſten Gewächſen, zu geſchehen pflegt. Schwangere Perſonen müſſen ſich dieſer Frucht, wegen ihrer ſtarken treibenden Kraft, enthalten; wie dann ſolches den unzüchtigen Weibsperſonen in Indien wohl bekannt iſt, welche, um ihr Handwerk deſto ungeſcheuter forttreiben zu können, dieſer unzeitigen Ananas- und Caraguaten-Früchte, wie **Piſo** angemerkt, ſich zum verdammten Frucht-Abtreiben bedienen. Denjenigen, die zur Galle gar zu ſehr geneigt ſind, und daher die Süßigkeit nicht wohl vertragen können, dürfte dieſe Frucht mehr Unluſt als Luſt bringen. So haben ſich auch diejenigen, welche bey dem Fieber mit Entzündungen des Halſes beläſtigt, oder mit öftern Gallen-Koliken behaftet ſind, vor dieſem Gewächs zu hüten. Welche in ihren Lungen ſchon einige Verletzung ſpüren, warnet **Bosmann** ſehr vor dem Gebrauche dieſer Frucht, weil er öfters davon einen Blutauswurf geſehen hat.

Von der indianiſchen Frucht Ananas ſ. Bresl. Samml. V. Verſ. 1718. S. 1616 — 1618. XIII. Verſ. Sept. 1720. S. 302—304.

Aignan Diſſ. an Ananas medicamentum alimentoſum? Pariſ. 1731, 4.

Andr. Cleyeri obſ. de fructu Ananas, ſt. in den Ephem. Nat. Cur. Dec. II. A. 4. obſ. 5.

Frid. Friſii zwey wunderwürdige Gewächſe Cereus Peruvianus angulofus minor, und Ananas, ſo Ao. 1737 zu Altenburg geblüht.

Ananas, or a treatiſe on the Ananas or Pine-apple, containing plain and eaſy directions for raiſing this moſt excellent fruit without fire, and in much higher perfection than from the Stove; illuſtrated with an elegant Copper-plate, in which is exhibited a new Pine frame &c. peculiarly adapted for that uſe; with another, ſhewinc the fruit coloured from nature: by *Iohn Giles*. Lond. 1769, gr. 8. 56 S. nebſt 1 K. T. Die Fenſter zum Ananas-Treibhauſe läßt Hr. Giles nicht in Glas legen, ſondern die Scheiben bloß, wie die Dachziegel, auf einander ruhen. Die beſte Erde hält er für diejenige, die aus einer Gemeinweide genommen wird.

Mich. Frid. Lockneri commentatio de Ananaſa, ſive Nuce Pinea Indica, vulgo Pinhas, ad Jo. Cph. Volckamerum. Norimb. 1716, 4. 10 B. n. 5 K. T.

Von den Ananaſſen, handelt Otto von Münchhauſen, im 2. St. des III. Th. ſeines Hausvaters. Hannov. 1767, 8. S. 481 — 511.

Von der Ananas, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchland. Leipz. 1732, f. S. 69 und 229.

Ioh. Henr. Tiemeroth diſſ. de planta ac fructu Ananas, hujusque uſu medico. Erf. 1723, 4. 2 B.

Jo. Cph. Volkamers Beſchreibung der amerikaniſchen Ananas, ſt. in deſſen Continuation der Nürnberg. Heſperidum. Leipz. 1714, f. S. 210 — 221, und 5. K. T.

Ananas-Birn, ſiehe unter Birn, Th. V, S. 440.

Anapodophyllum *Tourn.* ſ. Fuß-Blatt 2.

Anarhichas, ſiehe Wolf. (Meer-)

Anarrhinum, ſiehe Antirrhinum.

Anas, ſiehe Ente.

Anaſcote, ſiehe Anacoſte.

Anaſtatica, ſiehe Roſe von Jericho.

Anate, Anatre, Anatte, Antole, iſt eine Art rother Farbe, welche in Oſtindien, beſonders in der Baye Honduras, von einer rothen Blume, die auf einem 7 oder 8 Fuß hohen Strauche wächſt, gemacht wird. Man wirft ſie, wie den Indig, in eine Grube mit Waſſer; doch muß weder der Stängel noch der Knopf dabey ſeyn, ſondern nur die bloße Blume, de-

 ren

ren Blätter man wie die Roſen abpflückt, und ſo lange im Waſſer liegen läßt, bis ſie verfault ſind; und alsdann wird es durch vieles Herumrühren zu einem Teige. Wenn ſich nun dieſer geſetzt hat, und das Waſſer abgelaſſen worden iſt, macht man Röllchen, Kügelchen oder Scheiben daraus, und läßt ſie an der Sonne trocknen. Die Engländer hatten ehemals viele Plantagen von dieſem Strauche zu Jamaika, welche aber verwüſtet worden. Heutiges Tages wird die Anate von den Spaniern cultivirt und präparirt.

Anatrum, Anatron, Natron, Natrum Aegyptiacum. Hierunter verſteht man:

1. ein Salz, welches, nach **Lemery** Verſicherung, in Aegypten aus dem Nil-Waſſer gezogen, und kryſtalliſirt wird. Nach ſeiner Meinung möchte es auch wohl der Alten ihr Nitrum oder Salpeter ſeyn. Man findet es urſprünglich in der Levante auf dem Erdreiche, nach dem Abfluſſe des Waſſers. **Dühamel** hat in den Pariſer Memoires dargethan, daß das Anatrum ein alkaliſches Salz, von der Art des Grundtheiles des See-Salzes, der alicantiſchen Sode, und eines Theiles Borax ſey. Es iſt beſtändig mehr oder weniger mit Seeſalz vermiſcht. Es pflegt an der Luft in Pulver zu zerfallen, nicht aber zu zerfließen, wie das Weinſteinſalz.

Das ägyptiſche Anatrum war ehemals in Frankreich gemein, und man verkaufte es daſelbſt unter dem Namen der *weißen Sode*, Soude blanche, zum Einlaugen der Wäſche, und zum Beſtreuen der rohen Häute. Wegen des unterſagten Gebrauchs deſſelben aber, iſt es ſehr ſelten geworden. Es hat einen etwas ſcharfen Geſchmack. Man hielt es für nützlich, um das Schafvieh damit zu mäſten, und den Tauben Appetit zu erwecken. Man muß, wenn man Gelegenheit hat, ein ſolches erwählen, welches weiß und

wie

wie Kryſtallen ausſieht, ſchwer iſt, wie Seeſalz ſchmeckt, und übel riecht.

Die Araber gebrauchen dieſes alkaliſche, mit vorſchlagenden erdigen Theilen vermiſchte Salz, zur Reinigung ihres Kupfers und ihrer Wäſche. Die Aegyptier bedienen ſich deſſen, anſtatt des Sodaſalzes, zu ihrer Seife und ihrem Glaſe. Die Lohgärber gärben die Häute damit. Die Fleiſcher brauchen es auch zum Einſalzen des Fleiſches.

* Man trifft es noch heut zu Tage in Aegypten, Oſtindien, und beſonders in Kleinaſien, bey Smyrna und Epheſus, in kleinen, wie Maulwurfshaufen aufgeworfenen, Erhöhungen der Erde an. Es platzt nicht im Feuer, wie das gemeine Salz, blitzt auch nicht auf den Kohlen, wie unſer Nitrum, wirft aber, wenn es über dem Feuer fließt, Blaſen auf, wie der Alaun und Borax.

Es öffnet, wenn es eingenommen wird, reiniget und trocknet, wenn es äußerlich gebraucht wird. Es widerſteht dem heißen Brande, und kömmt zu der Compoſition des Lapis Crollii. Weil es aber nicht mehr zu haben iſt, ſo wird an deſſen Statt die Glasgalle genommen.

2. Durch Anatrum verſteht man auch die Glasgalle, oder den vom fließenden Glaſe aufſteigenden Schaum. Siehe **Glas-Galle.**

3. Es giebt auch ein durch die Kunſt gemachtes, jedoch mit Unrecht ſo genanntes, Anatrum, welches, anſtatt des Borax, zur Reinigung der Metalle, und zur Beförderung ihres Fluſſes, gebraucht wird. Daſſelbe beſteht aus einem Salze, welches aus 10 Theilen Salpeter, 4 Theilen ungelöſchtem Kalk, und 3 Theilen Küchenſalz, 2 Theilen Bergalaun, und 2 Theilen Vitriol zuſammengeſetzt iſt. Nachdem man dieſes alles in Wein aufgelöſt hat, läßt man es ko-

chen, und den durchgeſeihten Liquor zur Conſiſtenz eines Salzes abrauchen.

4. Einige Schriftſteller verſtehen durch Anatrum weiter nichts, als die weißen Salpeter-Kryſtallen, die zuweilen an den Kellerwänden und alten Mauern von ſelbſt ausſchlagen.

Anatte, ſiehe Anate.

Anaxyris, ſiehe Acetoſa.

Anaze, ein Baum auf der Inſel Madagascar, deſſen Stamm kegelförmig wächſt. Seine Frucht enthält ein weißes, ſäuerliches nach Weinſtein ſchmeckendes, und inwendig mit harten, den Piſtacien gleichſehenden Kernen angefülltes Mark.

*Anbauen, heißt im Feldbau, eine Lehde, (Läde, Laiten) oder anderes wüſtes und ödes Land, mit dem Pfluge umreißen, oder umhacken, und zu einem Fruchtfelde, Garten, oder Holzung machen. Bey dergleichen Anbau des Landes kömmt es hauptſächlich auf die Austrocknung der Seen und Moräſte, Aufräumung der Brüche, Ausrottung eines Theils von großen Wäldern, die nicht ſonderlich gebraucht werden können, und auf die Urbarmachung großer Heiden an. Siehe **Urbarmachung**.

Anbauen, heißt auch, eine wüſte Stelle, ein verödetes Dorf oder dergleichen Stadt mit neuen Häuſern verſehen, und neue Einwohner herbey bringen, das anliegende Land anzubauen, welche leztere ſodann gemeiniglich eine gewiſſe Zeit lang von allen der Herrſchaft ſchuldigen Gefällen und Beſchwerungen befreyt ſind.

Anbauen, heißt auch, wenn das Flußwaſſer an einem Orte ein Stück Landes abreißt, und daſſelbe anderswo wieder anſetzt. Man pflegt auch vielmals dieſem neuen Anſatz zu Hülfe zu kommen, indem hier und da Reiſig von Weiden in ſtarke eingeſchlagene Weidenpfähle eingeflochten, ja ganze Bäume, ſo etwa am Ufer ſtehen, in das Waſſer gehauen werden, und anders dergleichen

mehr

mehr, welches man eine An- oder Einhägerung nennt, wobey aber große Vorſicht nöthig iſt; denn wenn man dabey ſchlechthin zu Werke geht, ſo verliert man bey einem ſtarken Waſſer mehr, als man vorher gewonnen zu haben vermeint hat. Ein Mehreres ſiehe unter Anhägerung und Anlage.

* **Anbeißen**, nennen die Jäger, wenn der Fuchs oder Wolf das Aas oder Luder anfrißt: die Fiſcher aber, wenn die Fiſche den Köder oder die angeſteckte Speiſe an der Angel anpacken und davon reißen.

Anbinden, Fr. Acoller, Acoler, Accoller. Dieſes Wort brauchen die Winzer, wenn die neuen Schößlinge, welche der Weinſtock im Brachmonate getrieben hat, an die Pfähle angebunden werden müſſen. Deswegen ſagen ſie: *Es iſt Zeit, den Weinſtock aufzubinden; die Weinſtöcke brauchen angebunden zu werden*, damit die Trauben durch dieſe Arbeit mehr Luft bekommen, und zu einer vollkommenern Reife gelangen können. Das Anbinden der Reben an die Pfähle, heißt im Franzöſiſchen Accolage; und das Stroh- oder Weidenband, zum Anbinden derſelben, Accolure. Siehe auch *Heften*.

Anbinden, Fr. Paliſſer, iſt auch eine Gartenarbeit, welche alle ſchwache, und vornämlich die verſetzten Bäumchen, noch mehr aber die jungen Pflanzen und Stängel einiger Stauden erfordern, damit ſie feſt ſtehen, und von der Gewalt heftiger Winde nicht beſchädigt werden mögen. Hiezu wird, nach der Größe des Baums oder Gewächſes, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumchen und Pflanzen, welche in Gefäßen ſtehen, ſteckt man nur Stäbe, und befeſtigt ſie mit Bändern, die in Luft und Wetter dauern, als da ſind: Bindfaden, noch beſſer aber kleine zarte Weiden, Baſt und Binſen, die man vorher in Waſſer eingeweicht. Der Bindfaden iſt zu koſtbar, und wird im Wetter zuletzt mürbe, und

ſpringt ab, wenn das Gewächs vom Winde angegriffen wird, ſchneidet auch in die Rinde ein, und iſt überhaupt zu vermeiden. Zu allem Anbinden bey großen und kleinen Bäumen ſind vorzüglich auch die Hopfenranken recht wohl zu gebrauchen, wenn ſie zu der Zeit, wenn der Hopfenmeiſter den Hopfen abnimmt, ausgeſucht, in Bündel gebunden, und unter Obdach gebracht werden, wo ſie nicht allein abtrocknen, ſondern auch, ſo lange ſie grün ſind, vor dem Reiſe verwahrt werden können; denn ſolchen können ſie nicht vertragen, ſondern werden dadurch mürbe, und halten nicht; dahingegen, wenn ſolche wohl geſammelt werden, ſie den beſten Band zu allem Bindwerk abgeben; nur müſſen ſolche vorher einen halben Tag in Waſſer eingeweicht werden. Dieſe dürren Hopfenranken halten ſich, wenn dieſelben im Trocknen liegen, zehn Jahre. Wer nun ſparſam damit umgehn will, kann ſolche, nachdem ſie eingeweicht geweſen, von einander ſpalten; ſie thun eben die Dienſte.

Zu den gepfropften Stämmen, welche nun ihre Schoſſe friſch auszutreiben anfangen, werden 6 oder 7 Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm, geſetzt. Dieſe Pfähle kann man zum dienlichſten aus friſchem Eichen- oder Fichten-Holz, welches zu gehöriger Zeit gefällt worden, zubereiten, ſo können ſie etliche Jahre ausdauern. An dieſe Pfähle werden die jungen Bäume, nach Beſchaffenheit, mit einem ſtarken Baſtband, oder, wo mehr Gewalt nöthig iſt, mit einer Weide, angebunden; jedoch muß das Anbinden niemals ſo ſtark geſchehen, daß das Band in die Rinde der Bäumchen einſchneide, oder der Zweig gar zu ſehr gebogen oder krumm gezogen werde, ſondern es iſt genug, wenn das Band glatt anliegt, und alſo die Bewegung der Wurzeln und des Zweiges bey Sturmwinden verhüten kann. Werden ſie zu feſt angebunden, ſo wird der ſteigende Saft und deſſen Umlauf

dadurch

dadurch gehemmt, und folglich das Wachsthum verhindert, und wenn ſie ja etwas wachſen, ſo überwächſt die Schale die umgebundenen Weiden alſo, daß man ſolche faſt nicht ohne Schaden aus den Stämmen heraus bringen kann. Geſchieht aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm wachſendes Bäumchen gerade zu bringen, da gehört alsdann mehr Gewalt dazu; jedoch kann man den Einſchnitt der Weide oder des Bandes dadurch verhüten, wenn man ein Stück Baſt von einem andern Baume, oder ein Büſchlein Baummos oder langes fettes Gras zwiſchen das Band und die Rinde legt.

Bey dem Einſtecken der Pfähle hat ein Gärtner vornämlich darauf zu ſehen, daß er ſolche in die Gegend einſtecke, woher die meiſten Sturmwinde und Wetter kommen, welches bey uns meiſtens von Abend her geſchieht, damit der Baum nicht in die entgegen gelegene Lage, oder in unſerm Fall gegen Oſten, ſich biege. Wo alſo die Wetter von Mittag oder Südweſt einbrechen, da ſteckt man die Pfähle zum beſſerm Widerſtande ſüdweſtwärts ein, ſo ſtehen ſie feſt, und wachſen fein gerade. Wo aber die jungen Bäume geſetzt werden, da ſie in einem freyen Platz nach der Luft ſich ziehen, ſo muß man Gewalt anwenden, und den Pfahl alſo ſtecken, daß der junge Baum ſich nicht dorthin ziehen kann; welches aber mit aller Macht des Anbindens nicht verhütet werden kann.

Das Anbinden der wachſenden Pfropfreiſer und der Spalierbäume wird am füglichſten zu der Zeit verrichtet, wenn die Augen noch nicht hervor treiben. Zu dieſer Arbeit iſt bey Pfirſichen und Apricoſen die beſte Zeit im November, December und Februar, nachdem es die Witterung zuläßt. Im März iſt das Anbinden zu ſpät, weil zu der Zeit die Augen der Zweige groß ſind, und gar leicht abgeſtoßen werden.

Die Blumenſtängel der Nelkenſtöcke bindet man mit Baſt oder Binſen, an drey Schuh hohe, gerade und beygeſteckte Stöcke an. Bindet man aber dieſe zu feſt an, daß zwiſchen dem Stecken und dem Stängel keine Luft durchkommen kann, ſo wird man bald finden, daß, bey ſich ereignendem Mehlthau, dort die Läuſe am häufigſten ſich aufhalten, und dem Stocke und Stängel, ehe man es recht merkt, den Untergang zuziehen.

Anbinden, was es bey den Jägern heiße, ſiehe Anlegen.

* **Anbiß**, **Biſſen**, oder **Brocken**, heißt bey den Jägern derjenige Köder, ſo an ein Tellereiſen oder an Fallen kurz angebunden wird, Raubthiere anzuködern und zu fangen.

* **Anblaſen**, iſt ein Jägerterminus, und geſchieht von den Jägern, welche, wenn das Jagen angeht, in ihre Hief- oder andere Hörner blaſen; wenn das Jagen aber zu Ende geht, heißt es Abblaſen; ſiehe Abblaſen. Das Anblaſen einer Jagd wird nicht in allen Landen gleich gehalten. Im Oberpfälziſchen wird ſolches bey dem Schirm angefangen, und bis zu hinterſt in das Jagen continuirt. Anderwärts aber wird dieſes Anblaſen zu hinderſt in der Rundung des Jagens unternommen. Der Jagd-Commandant fängt mit drey langen Hiefſtößen an; alsdann wiederholt ſolche die geſamte Jägerey, nebſt Anſtoßung einiger gebrochenen oder abgeſetzten Hiefe; ſodann wird zu Holz gezogen, und das Treiben angefangen; doch eher nicht, als bis der Commandant durch gewiſſe Stöße das Treiben anbläſt.

An beyden Flügeln des Rolltuches wird ein Jäger mit einem Waldhorn angeſtellt. Sobald nun ein Hirſch auf den Lauf kömmt, wird er von den Jägern angeblaſen, ſodann laſſen ſich Paucken und Trompeten hören; und kann die in dem Leibſchirm ſich befindende Herrſchaft durch ſolches Anblaſen wiſſen, daß ein gu-

ter Hirſch vorhanden, und auf welchem Flügel er herkomme.

Wenn in dem Treiben dem Jäger ein guter Hirſch zu Geſichte kömmt, giebt er ein Zeichen mit drey Hiefſtößen; und dieſes wird das Anblaſen des Hirſches genannt.

Anblat, L. Anblatum; ſiehe Dentaria.

Ancleyen: ſiehe Anſchießen.

*Anbohren, oder Bohren der Bäume, L. Terebratio, Fr. Terebration, heißt bey dem Forſtweſen, in einen Baum ein Loch bohren, welches zu mancherley Endzweck geſchiehet. Alſo werden die Birken angebohrt, damit im Frühlinge der Saft davon gezapft werde. Siehe Aderlaß der Bäume und Baum-Saft. So werden auch die Fichten und Tannenbäume angebohrt und aufgeriſſen, damit das Harz heraus fließe und ſich anhänge, welches hernach mit ſcharfen Meſſern abgeſcharrt, geſchmolzen, und meiſtentheils zu Pech geſotten wird, welches eine ſchädliche Arbeit in kleinen Wäldern iſt. Oder, die Zimmerleute und Holzhändler bohren einen Baum, den ſie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Hohlbohrer bis an den Kern an, damit ſie erfahren, ob der Baum inwendig anbrüchig, rißklüftig, faul oder hohl ſey; dieſes erkennen ſie alſobald aus den damit heraus kommenden Spänen, in welchem Falle ſie den Baum nicht brauchen können. Es wird aber dieſes Anbohren von verſtändigen Förſtern nicht gern gelitten, weil dieſe Arbeit dem Baume, wenn er ſtehen bleibt, ſchädlich iſt, obgleich das gebohrte Loch dergeſtalt wieder vermacht werden kann, daß man es faſt nicht mehr ſehn kann.

Das Anbohren iſt auch bey den Böttchern üblich, wenn ſie in ein neues Bier- oder Weinfaß ein Zapfenloch bohren.

*Anborſten, nennen die Jäger, wenn ein wildes Schwein, vornämlich ein angehetztes, ſich ergrimmet, und die Borſten in die Höhe ſtrecket.

Anboutou, iſt eine kleine Pflanze auf der Inſel Madagascar, welche auf den Wieſen wächſt, und dem Leinkraute ähnlich iſt. Sie hat einen etwas zuſammenziehenden und zugleich bittern Geſchmack. Die Einwohner kauen ſie, um ſich die Zähne, die Lippen und das Zahnfleiſch damit ſchwarz zu färben, und ſich einen lieblichen Athem zu verſchaffen. Auch genießen ſie dieſelbe zur Zeit der Hungersnoth, um ſich bey Kräften zu erhalten, indem ſie überaus ſtärkend iſt.

*Anbrechen, heißt bey den Waldverſtändigen, wenn an einem Baume von dem Winde und Wetter ſich eine Fäulung, Krebs, Brand u. d. gl. anſetzt, oder wenn er kernfaul iſt, da ſie ſagen, der Baum ſey anbrüchig.

Oder, man gebraucht das Wort, wenn man von etwas Ganzen nimmt, und das übrige noch bewahret. So ſagt man z. B. von einem Faſſe Wein, es iſt angebrochen, welches ſo viel heißt: es iſt angezapft, oder aufgethan; daher man in Sachſen zu ſagen pflegt: man habe den Wein aufgethan, wenn man ein Faß anbricht, oder davon zapfet. Eben dergleichen pflegt man zu ſagen von einem Flaſchenkeller oder Futter, oder auch nur von einer einzigen Flaſche, daß ſie angebrochen ſey, wenn nämlich etwas von der Flaſche heraus gekommen iſt.

Bey den Jägern heißt Anbrechen, Anbrüchig werden, Angegangen, wildpräunen oder wildpern, wenn ein geſchoſſenes Wildbret lange liegt, und zu müffen oder zu ſtinken anfängt; man ſagt alsdann: das Wildbret iſt ſchon anbrüchig, oder angegangen, es wildpret ꝛc.

Oder man ſagt: das Schafziegen oder ander Vieh iſt anbrüchig, wenn demſelben innerlich eine Fäulung zuſetzt,

zuſetzt, welches ihm öfters durch das Futter, oder durch naſſe Weide, begegnen kann. Siehe Fäule der Schafe.

* **Anbrennen**, heißt, wenn der Ziegler in dem Brennofen vermittelſt etlicher angezündeter Reißbündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauchholz zum Schmauchfeuer in den Ofen geworfen wird.

* **Anbringen**, nennt ein Hausvater, wenn er ſeine Waare, Getreid, Stroh, Heu ꝛc. wohl an den Kauf gebracht, und in ſeinen Nutzen verwendet hat.

Man gebraucht dieſes Wort auch bey der Landwirthſchaft und im Feldbaue, wenn man ein ſchlechtes und verwahrloſetes Feld, Teich, oder ganzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weiſe, mit fleißiger Wartung und ſorgfältiger Pflege wieder zum Nutzen bringet, oder nutzbar machet.

Bey den Jägern wird das Wort *Anbringen* in dreyfachem Verſtande genommen. 1) Wenn ein Jäger auf dem Anſtande oder bey dem Pürſchen etwas zu Geſichte bekömmt, und es ſchußmäßig iſt: ſo ſucht er, wenn anders ihm Zeit gelaſſen wird, das Wild gut anzuſchießen, und dieſes heißt den Schuß *anbringen*. 2) Schweiß- und Sauhunde auf etwas Verwundetes führen, und ſelbige darauf anlaſſen, daß ſie das Verwundete bellen und ſtellen, wird das *Anbringen der Hunde* genennt. 3) Damit eine Herrſchaft auf einem Anſtande, auch auf der Pürſch, bey Klopfen ꝛc. ſo geführt werde, daß dieſe hoffentlich (denn für gewiß läßt es ſich nicht allezeit verſprechen) zum Schuß komme, wird geſagt: *die Herrſchaft anbringen*.

Anbringer, *Zubringer*, eine hydrauliſche Maſchine, einer Feuerſpritze das Waſſer zuzuführen (ſ. Th. XIII. S. 63, fgg.

Anbrüchig, ſiehe Anbrechen.

Anca, ein Vogel; ſiehe Ruc.

Anceps,

Anceps, heißt, in der Botanik, etwas, das zwo Ecken, oder gleichſam zwo Schneiden hat. Dieſer Ausdruck wird von den Stängeln, von den Stielen der Blätter, und andern Theilen der Pflanzen gebraucht.

Anchois, Anſchovis; ſiehe Sardelle.

Ancholie, Ackeley; ſiehe Aquilegia.

Anchuſa, ſiehe rothe Ochſenzunge.

* Ancken, nennen die Schweizer in ihrem Lande die Butter; daher ſagen ſie das Ancken-Faß, anſtatt des Butterfaſſes, u. ſ. w.

Ancken, nennt man auch den ganzen Hinterleib des Pferdes.

Ancker, ſiehe Anker.

Ancœur, Anticoeur, Avantcoeur, ſiehe Cardialgie der Pferde.

Ancolie, Akeley; ſiehe Aquilegia.

Ancre, ſiehe Anker. Tinte.

Acrure, ſiehe unter Falte.

Anda G. Piſon. ein Baum in Braſilien, den man an ſandigen Orten antrifft. Das Holz deſſelben iſt glatt, ſehr leicht, locker und ſchwammicht. Die Blüthe iſt groß, hochgelb, länglich und geſäumt. Das Laub iſt etwas lang, voll Adern und ſpitzig. Die Frucht oder Nuß hat zwo Hülſen; die äußere iſt holzig und aſchfärbig; unter ihr aber liegt eine ſehr harte und durchlöcherte Schale, worin zwo Eicheln liegen, welche ungefähr wie eine Haſenleber geſtaltet ſind, wie Kaſtanien ſchmecken, und wenn ſie noch unreif ſind, zu zwey oder drey Stück auf einmal eingenommen, heftig purgiren, und zugleich Erbrechen erwecken. Die ganze Frucht ſieht wie ein Herz aus, und hat eine rauhe, aſchfärbige, gelbe Rinde, mit drey Löchern, davon eines an ihrem platten Theile länglich, und faſt oval iſt, einen halben Zoll lang; die zwey andern ſind auf den Seiten, ſtehen mehr von einander, und ſind ungleich; es laufen aus dieſen einige Adernzweige, die

die aus ihrer Höhle heraus kommen, hervor, und breiten ſich auf die Oberfläche der Frucht aus. Der Länge nach läuft eine Rippe, und in die Quer theilen einige Vertiefungen die Frucht mit ihren Löchern in zween gleiche Theile. Endlich ſchließt ſie ſich in eine Spitze, welche gleichſam der Mittelpunct der beſchriebenen Linie und Vertiefungen iſt. Von außen ſitzt eine harte Schale, die in ihrer Höhlung zwo herzähnliche Früchte, oder dunkelrothe Kerne, in Fächer abgetheilt, in ſich ſchließt. Die Frucht iſt meiſtens faſt vier Zoll lang, und zween Zoll breit. Aus den Nüſſen wird ein Oehl gepreßt, womit ſich die Wilden die Glieder reiben und ſalben. Von der geröſteten Schale der Frucht machen ſie eine Arzeney zur Stillung des Durchfalles. Das Holz dieſes Baumes brauchen ſie auf vielerley Art. Der Rinde der Frucht bedienen ſie ſich zum Fiſchfangen, denn wenn man ſie in einen Teich wirft, ſo betäubt ſie die Fiſche, daß ſie wie todt liegen, welche hernach die Wilden leicht zu fangen wiſſen.

Andain, Andin, Ondin, eine Reihe mit der Senſe abgemähetes Gras, oder der Strich, den ein Mäher auf einen Strich abmähet; ſiehe Schwaden.

* **Andal**, Anthal, ein ungariſches Maß oder Wein-Gebinde, von 60 bis 70 und mehr Kannen, nachdem es viel oder wenig Hefen, oder ſogenannte Mutter, hat. Sonſt iſt es die Hälfte von einem ungariſchen Weinfaſſe, welches letztere auch wohl ein doppelter Anthal genennt wird.

Andariei, ſiehe Nudeln.

Andelle, Bois d'Andelle, nennt man zu Paris eine Art ſehr gerades, bisweilen mit büchenem vermiſchtes, mehrentheils aber lauter hagebüchenes, Brennholz, welches einen Fuß kürzer, als das gewöhnliche iſt, und wovon die Scheite alſo nur $2\frac{1}{2}$ Fuß lang ſind. Es hat ſeinen Namen von dem Fluſſe Andelle in der Normandie, die in die Seine fällt, in deſſen Gegenden es

es geſchlagen, und beym Port St. Nicolas oder Port du Louvre angefahren wird.

* Andena, Andenon, eine Art Stahl, die aus den Morgenländern kömmt, und, wie anderes Metall, im Feuer ſchmilzt, und in Formen gegoſſen werden kann.

Andin, ſiehe Andain.

Andira, Angelin, Angelyn, ein Baum in Braſilien, deſſen Holz hart, und zum Bauen tüchtig iſt.

* Die Rinde iſt aſchgrau, und das Laub den Lorbeerblättern gleich, jedoch viel kleiner. Es trägt ſchwärzliche Knöpfe, aus denen dicht bey einander ſitzende Blumen hervor ſproſſen, welche einen guten Geruch und eine ſchöne blaue und Purpurfarbe haben. Die Frucht, welche wie ein Ey ausſieht, und auch ſo groß iſt, iſt anfänglich grün, wird aber nach und nach ſchwärzer, und ſieht auf der einen Seite aus, als wenn eine Nath darauf wäre. Sie iſt mit einer harten Schale überzogen, und ſchließt einen gelblichen Samenkern in ſich, welcher ſehr häßlich, bitterlich, und etwas anziehend ſchmeckt. Dieſer Kern wird geſtoßen, und für die Würmer eingegeben; doch muß man allezeit unter einem Scrupel nehmen; widrigenfalls ſoll er als ein Gift und tödlich ſeyn. Die Rinde, das Holz und die Früchte von dieſem Baume ſind ſo bitter, wie Aloe, und werden dadurch von einer andern Art *Andira* unterſchieden, die ihr ſonſt in allen Stücken gleichet, außer daß ſie ganz und gar keinen Geſchmack hat. Das Wild frißt dieſe Frucht, und mäſtet ſich damit.

Andira, Andria Guacu, ſind Fledermäuſe in Braſilien, deren einige ſo groß ſind, als bey uns die Tauben. Wegen des Buſches, den ſie über der Naſe haben, und nach Belieben ziehen können, werden ſie gehörnte Fledermäuſe, Fr. Chauve-Souris cornues genennet. Sie verfolgen die Thiere, und ſaugen ihnen das Blut aus, wenn ſie eins ertappen können.

* Dieſe Fledermaus iſt ohne Zweifel der Veſpertilio Vampyrus *Linn.* (Mammal. Primat.) ecaudatus naſo ſimplici, membrana inter femora diviſa; oder Canis volans ternatanus orientalis *Sebæ*, oder Veſpertilio ingens *Clus.* & *Edw.* oder Veſpertilio volans *Bont.* der Vampyr, die Blutſaugende große Fledermaus. Ihre Flügel ſind über einen halben Schuh lang, und ihre Farbe iſt aſchgrau. Sie haben breite Ohren, und weiße Zähne. An den Füßen haben ſie fünf Zehen, mit ſpitzigen Klauen. Sie verfolgen nicht nur alle und jede Thiere, und ſäugen ihnen das Blut aus, wenn ſie dieſelben ertappen können; ſondern ſind auch ſo gefährlich, daß ſie ſich des Nachts zu den Leuten in die Betten ſchleichen, und den darin Schlafenden die Adern an den Händen und Füßen ſo gelinde öffnen, daß ſie ſolches nicht fühlen, bis das Geblüt in die Betten läuft, welches dann nicht ohne große Mühe geſtillet werden kann, und faſt tödlich iſt, dafern der gebiſſene Ort nicht ſogleich mit Salzwaſſer gerieben wird. Die Einwohner zählen die Zunge und das Herz dieſer Fledermäuſe unter das Gift; zerquetſcht aber legen ſie dieſelben wider das Podagra auf.

Andorn, ſiehe Marrubium.

Andorn, (Riechender) Roß-Poley, ſiehe Stachys.

Andouille, Fleiſchwurſt; ſiehe Wurſt.

Andouillers, ſiehe Augen-Sproſſen.

Andouillettes de veau, wurſtförmige Klöschen von gehacktem Kalbfleiſch mit Eyerdotter; ſiehe unter Kalb.

Andrehen, ſiehe Aufbäumen.

Andria, Androgyne; ſiehe Zwitter.

* **Andrienne**, ein langes weites Frauenzimmerkleid, welches ehedem vorn herunter ganz offen war, nachher hat man ſie nur bis an die Taille von oben her offen gelaſſen, und in ſolcher Form auch wohl Sacs genannt. Zuletzt ſind ſie mit der Taille verfertigt, und daher Taille- oder Leib-Andrienne genannt worden, da

ſie anfänglich ohne Taille waren. Die Leibandriennes werden vorn zugeſchnürt, und die jetzigen Robes rondes ſcheinen aus ihnen erwachſen zu ſeyn.

Der Name Andrienne kam im Jahr 1704 auf, als die franzöſiſche Schauſpielerin, Mlle. Dancourt die ältere, in dem von Baron nachgeahmten terenziſchen Luſtſpiele die Rolle der Andria, Fr. Andrienne, in einem von ihr erfundenen langen Kleide ſpielte, das ſich über den Fiſchbeinrock herum ausbreitete, und mit Aermelaufſchlägen verſehen war; welches hernach eine allgemeine Modentracht ward.

* Andromeda, nennen die Blumiſten eine ſehr ſchöne Aurikelſorte, welche viel ähnliches mit dem ſogenannten Admiral Anſon hat.

Andropogon, *Linn.* Bartgras, Flockgras; ſiehe unter Gras.

Androſace, Manns-Harniſch, Nabel-Kraut; ſiehe Acetabulum.

Androſæmum, Androſemon, Fr. Toute ſaine; D. Manns-Blut, Conrads-Kraut, eine Art des Johannis-Krautes; ſiehe Johannis-Kraut.

Andte, Andtrach; ſiehe Ente.

Ane, Aſne; ſiehe Eſel.

Ane, (Pas d') ſiehe Huf-Lattich.

Anée, heißt in einigen franzöſiſchen Provinzen ein Maß zu flüſſigen Sachen, wie auch ein Getreidemaß. Eine Anée de vin hält in Lyonnois 80 Pots. Eine Anée de fruits hält 6 Bichets, jedes Bichet zu 50 Pfund.

Anegras, ſiehe Anegros.

Anemometrum, Fr. Anemométre; ſiehe Wind-Wage.

Anemone, Engl. Wind-flower, D. Anemonen-Röschen, Wind-Röschen, Wind-Blume. Ihr Name kömmt von dem griechiſchen Worte *ἄνεμος* her, welches Wind bedeutet, weil dieſe Blume ſich leicht durch den geringſten Wind bewegen läßt, und denſelben nicht wohl vertragen kann; nicht aber, wie Plinius, und viele andere meynen, darum, als ob ſie

ſich

ſich nicht eher öffnete, bis der Wind wehe. Denn die tägliche Erfahrung beweiſt das Gegentheil, indem dieſelbe bloß durch die Sonne geöffnet wird, und dieſes deſto beſſer, wenn ſtille Luft iſt, und dieſelbe vollkommen wirken kann. Dieſe Pflanze treibt von den Wurzeln, (welche von den franzöſiſchen Gärtnern Pattes oder Griffes genannt werden,) faſt runde Blätter, welche den Blättern des Saubrods, oder der Pappeln, oder des Storchſchnabels, oder des Sanikels, gleich kommen, und davon einige breit, die andern klein ſind; einige ſind tief, die andern nur flach, eingekerbt. Mitten aus dieſen Blättern wachſen kleine Stängel in die Höhe, welche ungefähr bis an die Hälfte bloß ſind, und an dieſem Orte drey oder vier, wie ein Kragen gebildete, Blätter haben. Dieſe Stängel haben jeder auf der äußerſten Spitze eine breite runde Blüthe, mit vielen Blättern, wie Roſen, hohl oder gefüllt, gelb oder weiß, oder purpurfarbig, oder incarnat, oder blau, oder roth, oder violett, oder vielfarbig, manchmal mit einem Buſche geziert, den man Blumen = Sammet, Fr. Touffe, nennt. (Die äußern Blumenblätter werden von den franzöſiſchen Gärtnern Le manteau, der Mantel, genannt.) Die Frucht, welche auf dieſe Blüthen folgt, iſt meiſtentheils länglich, und enthält eine Nuß mit etlichen Samenkörnern, davon jedes mit einem gemeiniglich wollichten Häutchen, welches die franzöſiſchen Gärtner Bourre nennen, umgeben iſt. Ihre Wurzel iſt eine mit Faſern verſehene Zwiebel. Man giebt der Blume eben denſelben Namen.

Die Anemone ſylveſtris alba major, *C. B.* P. 176. Anemone ſylveſtris) pedunculo nudo, ſeminibus ſubrotundis hirſutis, *Linn. Spec. Pl.* 540. Anemone mit einem nackten Stiele, und einem runden Haupte haariger Samen, wächſt in verſchiedenen Theilen von Deutſchland wild; ſie kömmt ziemlich genau mit

 unſerer

unſerer Wald-Anemone überein, doch iſt der Same derſelben rund und haarig. Die Blume iſt groß und weiß. Da ſie aber nicht gar ſchön iſt, ſo wird ſie ſelten in den Gärten gezogen.

Die Anemone tenuifolia, ſimplici flore *C. B. P.* 174. Anemone (coronaria) foliis radicalibus ternato-decompoſitis, involucro folioſo. *Linn. Sp. Pl.* 539. Anemone, woran die untern Blätter vielfach zuſammengeſetzt ſind, mit einer blätterigen Hülle; und die Anemone hortenſis latifolia 3 *Cluſ. hiſt.* 1. p. 249. Anemone (hortenſis) foliis digitatis; *Linn. Sp. Pl.* 540. Anemone mit gefingerten Blättern, ſind in dem Morgenlande zu Hauſe, und von daher ſind auch die Wurzeln davon zu uns gebracht worden. Sie ſind aber durch die Cultur ſo ſehr verbeſſert worden, daß ſie eine von den ſchönſten Zierden unſerer Gärten im Frühlinge ausmachen. Die Hauptfarben dieſer Blumen ſind roth, weiß, purpurfarb und blau; und einige ſind ungemein ſchön roth, weiß und purpurfarbig ſchattirt. Es giebt auch einige, welche Zwiſchenfarben haben. Die Blumen ſind groß, und ſehr ſtark gefüllt; und wenn ſie gehörig gewartet werden, ſo bekommen ſie eine außerordentliche Schönheit.

Die Benennungen der Anemonen ſind, nach dem Leipziger und andern Verzeichniſſen nachſtehende: L'Admirable. L'Admiral. Adonis. L'Agreable. L'Albertine. Albigois. Alexander. Amarante. Apolle. L'Archeveque. Belle d'Afrique. Belle de Paris. Belle blanche. Belle bizarre. Belle brunette. Belle de Bruxelles. Belles Comteſſe. Belle compreſſe. Belle Salarie. Belle Sylvie. Belliſſima de Siena. Berſebea. Beſte witte. Biſzance royale. Blauwe Held. Brabanthon. Camelon. Candiote. Cardinal Barberin. Cardinal d'Eſpagne. Cardinal de France. Cardinal Mazarin. Cardinal a Rome. Ceſarine. Clement. Colombine. Coloſſe. Conſtantinople. Conquète griſe de lin. Damaſine.

Daphne.

Daphne. Donna Olimpia. Doriſmène. Duc de Guiſe. Ducheſſe de Bourgogne. Ducheſſe de Brabant, Ducheſſe de Crequi. Engliſche Dame. Extravagant. Felicité. Feu d'amour. Feu de Bruxelles. Grand Feu de la Reine. Fontaine de la Reine. Gabrielle. Gaëtane. Gallipoli de Toulouſe. Grand Mogol. Grand pourpre de France. Grand Tartare. Gratioſa. Gravetta. Groote Rote. Groote Witte. Heriſſée. Infant de Turin, Incarnata di Siena. Kaiſerin. Lavendel geflamt. Macedonica. La Mignardiſe. La Monarchie. Paſſi turchini grandiſſimi. Pavo. Pereil geflamt. Perſiana. Philomele. Pipinus. Polenburg. Prelat. Princeſſe d'Orange. Ringate ourlet. Roſe aimable. Roſe belle blanche. Le Roi d'Italie. Roi double. Royale triumphante. Venus. Violette double. Virginelle.

Die Schönheit der Anemone beſteht in ihrer Größe, vornämlich, wenn die großen Blätter die Größe des mittelſten Buſches übertreffen; überdieß müſſen ihre großen Blätter zu äußerſt (der Mantel) rund ſeyn, ſo wie ihre kleinen innerſten Blätter breit und nicht ſchmal ſeyn müſſen. Der Stängel muß, in Anſehung der Höhe, ein Verhältniß mit der Größe der Blume haben, und ſtark genug ſeyn, daß er ſie, ohne ſich zu krümmen, tragen kann. Das Blatt muß krumm, der Buſch gleich und dicht, und der Sammet wie ein Helm, mit kleinen Federn verſehen, geformt ſeyn. Die Einfaſſung muß ein wenig hervorragen, und mit den erſten Federn gleich ſeyn; und wenn ſie durch ihre Dicke eine Art von Wulſt vorſtellt, ſo iſt es ein Gebrechen. Aller Same, der auf der Einfaſſung der Anemone erſcheint, iſt eine Ungeſtaltheit, und die innere Einfaſſung muß von anderer Farbe, als die groſſen Blätter, ſeyn. Eine der größten Zierden dieſer Blume aber iſt, wenn ſie brennend, und von verſchiedenen Farben, gleichſam entflammt, ſcheinet.

Bey Beobachtung folgender Vorſchrift, in Anſehung der Cultur, wird man gewiß dieſe Blumen in der größten Vollkommenheit bekommen. Man nimmt genugſame, friſche, ungetrocknete Erde von einer gemeinen Trift, oder andern Weide, welche leicht, ſandig, und etwas fett iſt; beobachtet aber dabey, daß man ſie nicht über zehn Zoll tief unter der Oberfläche nehme; und wenn man den Raſen dazu nimmt, ſo iſt es um ſo viel beſſer, weil er Zeit hat zu faulen, ehe die Erde gebraucht wird. Hiezu miſcht man ein Drittel von verfaultem Kühmiſte, und wirft es auf einen Haufen zuſammen; dieſen muß man wenigſtens einmal umwenden, damit ſich alles beſſer miſche, der Miſt und Raſen faule, und die Erde, zu ihrem Beſten, freye Luft haben möge. Wenn dieſes geſchieht, muß man ſorgfältig alle große Steine ausnehmen, und zerdrücken: keineswegs aber ſoll man die Erde ſieben. Denn, wenn die Erde ſehr zart gemacht worden, ſo ſetzen ſich auf den erſten großen Winter- oder Frühlingsregen, die kleinen Theilchen derſelben feſter zuſammen, und machen eine dichte Maſſe, ſo daß die Wurzeln aus Mangel der kleinen Steinchen, welche die Theilchen von einander ſondern, und den zarten Faſern, die zum Unterhalte der Wurzel die Nahrung an ſich ziehen, Luft machen, öfters verderben.

Dieſe Erde ſoll, wo möglich, zwölf Monate vor ihrem Gebrauche gemiſcht werden. Sollte man ſich aber gezwungen ſehen, dieſelbe eher zu gebrauchen, ſo muß ſie um ſo viel öfter umgewendet werden, um die Klumpen derſelben mürbe zu machen, und zu zertheilen. Dabey iſt zu beobachten, daß man, vor derſelben Gebrauch, den grünen Obertheil der Erde, welcher noch nicht ganz verfault iſt, mit dem Rechen heraus nehme, indem er den Wurzeln ſchädlich ſeyn könnte, wenn er darin gelaſſen würde. Der Anfang des Septembers iſt die rechte Zeit, das Beet zum Einpflanzen

zu-

zuzubereiten; und wofern dieſes in einem feuchten Boden wäre, muß es mit dieſer Erde, 6 oder 8 Zoll hoch über der Fläche des Bodens, gemacht werden, da man dann etwas von demjenigen, ſo mit dem Rechen aus dem Haufen genommen worden, auf den Boden legen kann, um die Feuchtigkeiten auszutrocknen; aber in einem trocknen Boden iſt es ſchon genug, wenn es 3 Zoll hoch iſt. Dieſe Compoſition muß wenigſtens $2\frac{1}{2}$ Schuh hoch auf einander gelegt werden; unten auf dem Boden aber muß ungefähr 4 bis 5 Zoll dick wohl verfaulter Kühmiſt, oder verfaulter Dung eines alten Melonen= oder Gurkenbeetes liegen; daher man denn die vorige Erde aus den Beeten räumen muß, um dieſer Platz zu machen.

Bey Zubereitung des Beetes iſt auch zu beobachten, daß, wenn der Boden feucht iſt, daſſelbe fein rund angelegt werde, damit das Waſſer ablaufen könne, iſt es aber trocken, ſo darf es ſchon etwas ebener ſeyn.

Die Erde muß aber wenigſtens 14 Tage, oder 3 Wochen vorher, ehe man die Wurzeln einpflanzt, in das Beet gebracht werden, damit ſie ſich ſetze. Und wenn man ſie pflanzt, muß man auf dem obern Theile der Erde mit einem Grabeiſen, ungefähr 6 Zoll weit von einander, nach der Gartenſchnur, in die Länge und Breite, Linien ziehen, ſo daß es in Vierecke eingetheilt werde, und man die Wurzeln fein ordentlich einpflanzen könne. Hernach macht man mit drey Fingern ein ungefähr drey Zoll tiefes Grüblein in die Mitte jedes Viereckes, und legt eine Wurzel ſo darein, daß ihr Auge in die Höhe ſtehe; iſt alsdann das Beet voll, macht man mit dem obern Theile eines Rechens die Erde gleich, ſo daß der obere Theil der Wurzel ungefähr zween Zoll dick bedeckt ſey.

Bey dem Einlegen beſieht man die Wurzeln ſehr genau, ob an denſelben angefaulte ſchwarze Flecken zu finden; findet man dergleichen, ſo ſchneidet man ſie

mit einem ſcharfen Meſſer, bis auf das Geſunde, aus. Dieſe Fäulniß kömmt mehrentheils von allzu vieler Näſſe her, wenn man ſie nach dem Einlegen zu oft begießen läßt. Einige pflegen die Wurzeln, ehe ſie dieſelben in die Erde legen, eine Nacht in Waſſer einzuweichen, welches aber nichts taugt; denn, wenn ein ſtarker Regen dazu kömmt, ſo müſſen ſie nothwendig anfangen zu faulen. Am beſten iſt es, wenn ſie fein trocken in die Erde gebracht, und hernach mit der Gießſpritze begoſſen werden.

Wenn man frühe Blumen haben will, ſo iſt die beſte Zeit, dieſe Wurzeln ungefähr um die Mitte oder gegen das Ende des Septembers zu pflanzen; im October aber kann man diejenigen pflanzen, welche etwas ſpäter blühen ſollen. Dabey ſoll man, wo möglich, dieſes zu einer ſolchen Zeit vornehmen, da ein milder Regen gefallen iſt, oder fallen will. Denn, wenn ſie in eine ganz trockene Erde gepflanzt werden ſollten, und es fiele hernach drey Wochen oder einen Monat lang kein Regen, ſo können die beſten Wurzeln obenher gar leicht modern; und wenn dieſes einmal geſchehen iſt, erholen ſie ſich ſelten wieder.

Man muß auch einige Anemonenwurzeln bis nach Weihnachten aufheben, ehe man ſie einpflanzt; weil etwa die früher eingepflanzten Wurzeln durch die Strenge des Winters Schaden leiden könnten, welches in ſehr harten Wintern, und in ſolchen Orten, wo ſie nicht bedeckt, oder gehörig beſorgt werden, zuweilen geſchieht. Dieſe Wurzeln blühen 14 Tage oder 3 Wochen ſpäter, als diejenigen, ſo im Herbſte gepflanzt worden, und meiſtens eben ſo ſchön; ſonderlich, wenn ein feuchter Frühling einfällt, oder ſie ſorgfältig mit Waſſer erfriſcht werden. Alsdann aber werden dieſe Wurzeln lange nicht ſo groß, als diejenigen, ſo zuerſt gepflanzt worden, wenn ſie anders im Winter nicht Schaden gelitten haben; und um dieſer Urſache willen

pflan=

pflanzen alle diejenigen, welche dieſe Wurzeln verkaufen, dieſelben frühzeitig. Denn, ob es gleich geſchehen kann, daß ihre Blumen, um eines im Frühlinge einfallenden ſcharfen Froſtes willen, nicht ſo gefüllt und ſchön ausfallen, als derjenigen ihre, welche etwas ſpäter gepflanzt worden: ſo wird doch die Wurzel viel größer, wenn nur die grünen Blätter der Pflanzen unverdorben erhalten werden. Jedoch in ſolchen Gärten, wo man für die Blumen ſorgt, verſieht man ſich allzeit, daß man ſie gegen die ſchädliche Witterung verwahren könne, indem man über die Beete Bögen von Reifen, oder etwas anders macht, und hernach in kalten Nächten, und bey ſchlimmem Wetter, Matten oder Decken darüber breitet, ſonderlich aber im Frühlinge, wenn ihre Knoſpen hervorzuſtechen anfangen. Denn wo dieſes nicht geſchieht, mag man auch die beſten, und noch ſo ſehr gefüllten Blumen pflanzen, die ſchlimmen Fröſte und ſchneidenden Winde im März werden doch machen, daß ſie nur einfach blühen, indem ſie die in der Mitte der Blume befindlichen Flecken verſengen. Dieſes hat auch ſchon oft verurſacht, daß viele geglaubt haben, ſie wären in Einkaufung ihrer Wurzeln betrogen worden, da doch die unterlaſſene Bedeckung Urſache an ihrem Schaden geweſen.

Mit Anfange des Aprils werden auch die zuerſt eingepflanzten Wurzeln zu blühen anfangen, und drey Wochen hindurch, oder auch länger, dauern, nachdem das Wetter warm iſt, oder, nachdem ſie gegen die Tageshitze mit Matten und Decken verwahrt worden. Hierauf werden diejenigen folgen, welche nach dieſen eingelegt worden, und ſodann diejenigen, welche man im Frühlinge gepflanzt; ſo daß man dieſe Gartenzierde zween Monate lang, und zuweilen, wenn das Wetter günſtig iſt, noch länger haben kann.

Zu Anfange des Junius, fallen die Blätter derjenigen Wurzeln, welche am erſten geblüht haben, ab, da man ſie dann aus der Erde nehmen muß. Darauf nimmt man die welken Stängel ab, wäſcht ſie, um die Wurzeln völlig von der Erde zu ſäubern, und legt ſie an einen trockenen ſchattigen Platz, auf eine Matte, bis ſie völlig trocken ſind. Man hüte ſich aber, daß man die Wurzeln, wenn ſie heraus genommen werden, der Sonnenhitze nicht bloß ſtelle, indem ihnen nichts ſchädlicher, als dieſes iſt, entweder, weil ihnen die Sonne die treibenden Säfte zu viel auszehrt, oder auch ihre Schale und Haut ſehr zuſammen zieht. Hat man die Zwiebeln recht trocken werden laſſen, ſo füllt man ſie in Säcke, und hängt ſie auf, damit nicht Mäuſe und anderes Ungeziefer dazu kommen, welche ſonſt ſehr viele Wurzeln verderben könnten. Diejenigen, welche man im Frühlinge legen will, muß man recht trocken zu erhalten ſuchen, und ſie entweder in einer Stube, wo eingeheizt wird, oder, wenn man dieſe Bequemlichkeit nicht hat, an dem allertrockenſten Orte im Hauſe verwahren. Dieſe Vorſicht iſt höchſtnöthig, weil dieſe Blumenwurzeln dem Moder ſehr unterworfen ſind, welcher den Zwiebeln ſehr leicht den größten Schaden zufügen, und ſie gänzlich vernichten kann.

Die ſpäter gepflanzten Wurzeln muß man ebenfalls, ſobald ihre Blätter abgefallen ſind, ausheben; denn wenn man ſie noch lange hernach in der Erde läßt, und es fiele etwa ein Regen, ſo würden ſie bald wieder friſch treiben, und von neuem ſchoſſen, und alsdann würde es zu ſpät ſeyn, ſie auszunehmen. Um die Zeit, wenn man die Wurzeln ausnimmt, iſt es auch am beſten, ſie zu theilen, welches geſchehen kann, wenn man diejenigen, welche man, ſo viel als möglich, fortpflanzen will, in ſo viele Theile theilt, als ſchicklich geſchehen kann, wenn nur jeder derſelben ein gutes Auge hat.

hat. Aber diejenigen, welche große Blumen tragen ſollen, müſſen keineswegs gar zu klein zertheilt werden, denn dadurch wird ihre Blüthe gar zu ſehr geſchwächet. Bey Einlegung der Wurzeln muß man Acht haben, daß man die verſchiedenen Farben ſo austheile, daß ſie in jedem Beet eine ſchöne Miſchung machen, als wodurch ihre Schönheit um vieles erhoben wird.

Hat man aber in ſeinem Garten keinen ſolchen oben angezeigten bequemen Ort zu einem Beete, oder gar keinen Garten, und man empfindet doch ein großes Vergnügen an dieſen Blumen, ſo pflanzt man ihre Wurzeln, vornämlich wenn ſie klein ſind, in Töpfe, die mit obgemeldeter gemiſchter Erde angefüllt ſind. Dieſe Wurzeln legt man entweder trocken, oder wenn ſie vorher eine Nacht in reinem Waſſer eingeweicht worden, zween Zoll tief ein. In einen Topf legt man eine, zwo, drey oder vier Wurzeln ein, dabey man ſich nach der Weite des Topfes richtet. Die Monate, in denen man ſie einlegt, ſind der Februar, März und April, allezeit beym Anfange eines jeden Monates. Nach dem Einlegen ſetzt man die Töpfe in der Stube an einen temperirten Ort, und wenn die feuchte Erde trocken geworden, begießt man ſie mit laulichem Waſſer, jedoch nicht überflüſſig. Wenn ſie zu keimen anfangen, und ihre krauſen Blätter herauswachſen wollen, ſetzt man die Töpfe bey warmem Sonnenſchein, vor die Fenſter, oder an einen andern Ort, den die Sonne beſcheinet; bey angehendem Abend aber wieder in die Stube, oder in ein anderes Gemach, daß ſie nach und nach der Luft gewohnt werden. Iſt kein Froſt mehr zu befürchten, ſo läßt man die Töpfe vor den Fenſtern oder an einem Orte, wo die meiſte Sonne hinkömmt, beſtändig ſtehen. Das mäßige Begießen muß vornämlich, wenn das Kraut herausgewachſen, und die Knoſpen ſich ſehen laſſen, täglich

geſche=

geſchehen, weil man ſonſt bey deſſen Unterlaſſung keine tüchtige Blumen bekommen würde. Sollen die aufgeblüheten ſchönen Blumen noch einige Tage länger dauern, ſo muß man die Töpfe an einen ſolchen luftigen Ort ſetzen, wo ſie von der heißen Sonne nicht getroffen, noch von dem Regen befeuchtet werden können. Fangen ihre Blätter an abzufallen, ſo ſetzt man die Töpfe wieder an die Sonne, daß die Wurzeln von ihrer Wärme deſto reifer und vollkommener gemacht werden.

Weil aber die Mannigfaltigkeit ſowohl als auch die Schönheit dieſer Blumen vornämlich aus dem Samen erhalten wird, ſo muß kein guter Blumiſt, der dazu in ſeinem Garten Platz hat, den Samen derſelben auszuſäen unterlaſſen. Zu dieſem Ende muß man ſich entweder den Samen aus Italien kommen laſſen, oder ſich genug ſchöne einfache Anemonen anſchaffen, welche die ſchönſten und brennendſten Farben, ſtarke Stängel, große Blumen, und andere gute Eigenſchaften, haben, und dieſelben zu rechter Zeit einpflanzen, damit ſie Kräfte bekommen, guten Samen zu tragen. Aus der Mitte ſolcher einfachen Blumen wächſt ein Stielchen, daraus eine längliche Frucht, und auf derſelben ein Knoten wie eine Nuß wird, worin der Same ſich befindet, welcher, wenn die Blumen vorbey ſind, gemeiniglich innerhalb drey Wochen oder einem Monate reif wird. Alsdann aber muß man ihn ſorgfältig ſammeln, und in einem luftigen Gemache recht austrocknen. Damit aber der zeitig gewordene Same, von dem Winde, weil er leicht iſt, und ein federiges Gehäuſe hat, nicht hinweg geführt werde, ſetzt man, wenn er zu reifen anfängt, Glasglocken über denſelben. Zu Anfange des Auguſts ſäet man dieſen Samen, nachdem man viel oder wenig hat, entweder in ein von leichter Erde wohl zubereitetes Beet, oder in Töpfe, Kübel oder lange Kaſten, die mit der-

gleichen

gleichen Erde angefüllt ſind, welche im ſpäten Herbſte beygeſetzt werden müſſen. Hiebey hat man ſich aber in Acht zu nehmen, daß man den Samen, weil er gern klumpenweiſe an einander hängt, nicht in Häuflein beyſammen laſſe, ſondern ihn, ehe man ihn ausſäet, zwiſchen den Händen mit etwas zartem und trocknen Sande wohl reibe, damit er ſich um ſo viel beſſer von einander ſondere. Alsdann kann man ſein Beet ſo ordentlich, als es ſich thun laſſen will, damit beſäen. Da aber dieſer Same dennoch gern klumpenweiſe zuſammen hängt, ſo nimmt man eine ſtarke Haarbürſte, mit welcher man das ganze Beet, ſo ſanft als möglich, überfeget. Man muß ſich aber vorſehen, daß man den Samen nicht von dem Beete wegkehre, ſondern daß man denſelben mit der Bürſte ſolchergeſtalt zertheile, daß nicht ein einziges Klümpchen ganz beyſammen bleibe. Einige thun den Samen in einen ledernen Beutel, und ziehen ſolchen nur ſo weit zuſammen, daß nur eine ſolche Oeffnung, in die man drey zuſammengedrückte Finger ſtecken kann, bleibe; hierauf nehmen ſie den Beutel in beyde Hände, und drücken ihn wie einen Blaſebalg, da alsdann der Wind den Samen herausführt. Den Beutel führen ſie auf dem ganzen Beete in die Länge und Quere herum, auf welche Weiſe der Same auf dem ganzen Beete oder Kaſten, und auch dünn, ausgeſtreuet wird. Nach dem Ausſäen nimmt man ein enges Sieb, und ſiebt ganz gelinde, einen viertel oder halben Zoll dick, leichte Erde über den Samen, damit er nicht zu tief unter denſelben vergraben werde. Wenn das Wetter warm und trocken ſeyn ſollte, ſo iſt es rathſam, daß man das Beet den Tag über etwas hohl mit Matten, oder einen halben Zoll dick mit gutem langen Stroh, ſo man mit der Hand ſchlichtet, daß es überall gleich werde, bedecke, damit die Erde ſo leicht nicht austrockne, und daß man es zu der Zeit bisweilen etwas gelinde begieße, zumal wenn kein ſanfter Regen fällt.

Hiebey

Hiebey aber muß man vorſichtig verfahren, daß der Same nicht durch gar zu ſtarkes und haſtiges Begießen aus der Erde geſchwemmet, oder ihm durch allzuviel Näſſe nicht eine Fäulniß zugezogen werde; doch wenn ein gelinder Regen einfällt, darf man das Beet allezeit aufdecken; und ein gleiches kann man auch thun, wenn die Hitze des Wetters abzunehmen anfängt. Wenn man dieſes alles gehörig beobachtet hat, wird der Same ungefähr zween Monate nach dem Ausſäen aufgehen, und die jungen Pflanzen werden hervorzuſtechen anfangen, und ſich über dem Boden ſehen laſſen, wofern das Wetter günſtig geweſen iſt. Wird aber der ausgeſäete Same in der erſten Zeit durch die Wartung verabſäumt, ſo bleibt er oft ein ganzes Jahr in der Erde liegen, und bisweilen kömmt er gar nicht. So bald ſich die jungen Pflänzchen hervor machen, muß man dieſelben den erſten Winter ſowohl vor gar zu ſtarker Näſſe, als auch vor dem Froſt auf das ſorgfältigſte zu verwahren ſuchen. Denn, wenn der Boden durch den Froſt locker gemacht wird, ſo werden ſie gern aus der Erde gezogen, worauf ſie ein geringer Froſt verderben kann; und gar zu viele Näſſe verurſacht, daß die zarten Wurzeln derſelben gar oft verfaulen, ſo daß alle vorige Mühe und Arbeit, durch Vernachläſſigung dieſes einzigen Umſtandes, in kurzer Zeit zunichte gemacht werden kann. Denn nichts iſt dieſen zarten Pflänzchen ſchädlicher, als die kalten brennenden Fröſte und Winde des Februars und Märzes, beſonders, wenn vorher viele ſtarke und kalte Regen gefallen ſind, vor welchen man ſie ſorgfältig verwahren muß, indem man eine niedrige Rohrwand an die Nord- und Weſtſeite des Beetes ſtellt, welche beweglich iſt, und nur an etliche wenige Pfähle befeſtigt ſeyn darf, damit ſie nur vorjetzt halte, und vor der Kälte ſchütze; bey herannahender guter Witterung aber entweder ganz hinweg genommen, oder an die Süd- und Weſtſeite des Beetes geſetzt werden könne, um ſol-

ches

ches gegen die Gewalt der Sonne zu beſchützen, welche dieſe zarten Pflanzen öfters ſchwächet. Sind nun die jungen Pflänzchen mit zunehmendem Frühlinge lebendig und friſch erhalten, und das Wetter fängt an trocken zu werden, ſo muß man ſie dann und wann mäßig begieſſen, und das Beet beſtändig vom Unkraute reinigen, als wodurch dieſe Wurzeln ungemein geſtärkt werden. Wenn nachher die grünen Blätter verwelkt ſind, und die Wurzeln in dem Beete nicht zu dick ſtehen, daß ſie noch füglich ein Jahr in dieſem Beete bleiben können, muß man daſſelbe von den verwelkten Blättern ſowohl, als auch von allem Unkraute, wohl reinigen, und etwas mehr von eben der zubereiteten guten Erde durch ein Sieb darauf fallen laſſen, daß ſie ungefähr einen viertel Zoll dick über der Oberfläche liege; dabey müſſen ſie den Sommer hindurch vom Unkraute geſäubert, und um Michaelis auf gleiche Weiſe wieder mit Erde verſehen werden, wodurch die Wurzeln, wenn ſie wohl anſchlagen, ungemein geſtärkt werden, daß viele derſelben ſchon im zweyten Jahre ihre Blumen zeigen, und man diejenigen, welche vor andern ſchön ſind, ausleſen und mit einem Hölzchen bezeichnen kann. Es iſt aber allezeit beſſer, daß man dieſelben erſt im dritten Jahre, nachdem man ſie nämlich ſtark blühen geſehen, ausleſe und theile, indem ſich gemeiniglich alsdann beſſer von ihrer Güte urtheilen läßt.

Wenn die jungen Wurzeln in dem Samenbeete zu dick ſtehen, daß eine vor der andern nicht Raum und Nahrung genug hat, ſo muß man, ſo bald die grünen Blätter der Pflanzen verwelkt ſind, die Erde des Beetes durch ein feines Sieb laufen laſſen, um dadurch die jungen Wurzeln, weil ſie noch ganz klein und faſt erdfarbig ſind, heraus zu ſammeln, indem ſie ſonſt nicht gut gefunden werden können. Doch, indem man dieſes vornimmt, muß die Erde nicht gar zu tief aus dem Beete aufgegraben werden, damit einige noch in der

Erde liegende Wurzeln nicht beſchädigt werden; denn es bleiben doch, aller Vorſorge ungeachtet, noch allezeit einige Wurzeln zurück. Wenn man alſo das ganze Beet durchgeſiebt, und alle Wurzeln, welche zu finden geweſen, herausgenommen hat, muß ſogleich die Erde des Beetes wieder recht eben gemacht, und bis ins nächſte Jahr ſtehen gelaſſen werden, da man dann noch eine reiche Aernde von den neuen hervor gewachſenen jungen Wurzeln zu gewarten hat. Die kleinen ausgenommenen Wurzeln wirft man in ein Gefäß mit Waſſer, damit ſie von der anklebenden Erde gereiniget werden. Die gereinigten Wurzeln legt man alsdann in einem luftigen Zimmer auf Makulatur-Papier oder ein Bret, und nach völliger Abtrocknung, wie bey den alten gezeigt worden, in eine reine Schachtel: doch kann man ſie wieder drey Wochen eher, als dieſe, in die Erde bringen, damit ſie deſto kräftiger werden, und im folgenden Jahre wacker blühen mögen.

Die *einfachen* oder ſogenannten *Mohn-Anemonen* werden den meiſten Theil des Winters und Frühlinges hindurch blühen, wenn die Witterung günſtig iſt, und wenn man ſie an einen warmen Ort gepflanzt hat. Um dieſe Zeit geben ſie ein ſchönes Anſehen; daher verdienen ſie auch in allen Blumengärten einen Platz, beſonders da ſie eine ſchlechte Wartung brauchen. Denn, wenn man die Wurzeln alle zwey Jahre aushebt, ſo iſt ſolches genug. Hat man ſie aber ausgehoben, ſo müſſen ſie im Herbſte ſehr zeitig wieder eingeſetzt werden, weil ſie ſonſt nicht eher, als erſt im Frühlinge, wieder blühen. Unter dieſen einfachen Anemonen findet man einige, die eine ſehr ſchöne blaue Farbe haben, und mit den ſcharlachrothen und rothen eine ſchöne Miſchung der Farben haben; und da ſie im Januar und Februar, da noch kaltes Wetter iſt, zu blühen anfangen, ſo behalten ſie lange Zeit ihre Schönheit, wenn nur die Kälte nicht gar zu ſtreng iſt. Der Same derſelben wird in der

Mitte

Mitte oder zu Ende des Maymonats reif, den man alsdann, weil er nach und nach reif wird, täglich einſammeln muß, indem ihn ſonſt der Wind bald verwehet.

Die Anemone wächſt in der Levante, beſonders auf den Inſeln des Archipelagus wild, wo der Rand der Felder davon, von allen Farben bedeckt iſt. Die Blumen ſind zwar einfach, doch ſind ſie durch die Cultur ſehr verbeſſert worden. In Frankreich ſind die Anemonen lange zuvor gezogen worden, ehe ſie in Holland oder England ſehr bekannt waren. Tournefort nennt zween Franzoſen, nämlich den Herrn Malaval und Bachelier, welche ſehr viel zur Verbeſſerung dieſer Blumen beygetragen haben. Von dem leztern erzählt er folgende artige Geſchichte. Herr Bachelier hatte einem gewiſſen Advocaten Samen von ſeinen ſchönen Anemonen abgeſchlagen. Da nun dieſer ſah, daß er weder durch Bitten noch durch Geld, einige von demſelben erhalten konnte, kam er auf den Einfall, den Herrn Bachelier mit einigen ſeiner Freunde, die um das Geheimniß wußten, zu beſuchen. Er befahl ſeinem Bedienten, welcher die Schleppe ſeines langen Rockes trug, denſelben auf ein Beet von Anemonen fallen zu laſſen, die er gern gehabt hätte, und deren Same damals reif war. Sie giengen lange mit einander ſpazieren, und redeten von verſchiedenen Sachen; und da ſie an den Ort kamen wo die Anemonen waren, fieng ein muntrer Kopf aus der Geſellſchaft eine Geſchichte zu erzählen an, welche die Aufmerkſamkeit des Herrn Bachelier rege machte. Indeſſen ließ der Bediente, welcher nicht einfältig war, die Schleppe ſeines Herrn über das Beet fallen; weil nun die Samen einen haarigen Kelch haben, ſo blieben ſie an dem Rocke hängen, den der Bediente nachgehends wieder aufhob, die Geſellſchaft aber weiter gieng. Der liſtige Advokat nahm hierauf vom Herrn Bachelier Abſchied, und gieng unverzüglich nach Hauſe, wo er den Samen, der ſich an ſeinen Rock angehängt hatte,

ſorgfältig zuſammen ſuchte, ſolchen ausſäete, und daraus die ſchönſten Blumen zog.

Man glaubt insgemein, und behauptet faſt durchgängig, daß die Anemonen keine Ranunkeln neben ſich vertragen können, weil dieſe Blumen eine Antipathie mit einander hätten, allein, dieſes gehört in die Rockenphiloſophie.

Was endlich die Eigenſchaften und den Gebrauch der Anemonen betrifft, ſo ſind ſie dermaßen ſcharf, daß der Saft von ihren Wurzel, in die Naſe gezogen, das Gehirn reinigt; ihre Wurzeln gekäut, führen das Phlegma ab; ſie ſind auch geſchickt, die unreinen Geſchwüre auszuführen, u. ſ. w. Siehe den Dalechamp und Andere. Von Renou ſagt auch, daß alle Anemonen eine ſcharfe, eröffnende und zertheilende Eigenſchaft haben. Wenn ſie in altem Weine gekocht und als ein Umſchlag aufgelegt werden, dienen ſie wider die Entzündung und Schwäche der Augen, und reinigen die Bruſt von Geſchwüren. Die Stängel und Blätter zu einem Tranke gekocht, und mit Fleiſch gegeſſen, verſchaffen ſäugenden Perſonen einen Uiberfluß von Milch. Man macht auch ein Pflaſter daraus, welches die Krätze und den Grind heilet.

Wie die Anemonen zu mahlen ſind, findet man im I. Theil der Künſte großer Künſtler für Mahler, Bildhauer ꝛc. Frf. und Lpz. 1769, 8. S. 108 —111, beſchrieben.

Anemone hepatica, ſiehe Leber-Kraut.

Anemone nemoroſa, Waldhahnenfuß, Waldhähnlein, ſiehe Ranunkel.

Anemone pulſatilla, ſiehe Küchenſchelle.

Anemoſcopium, ſiehe Wind-Zeiger.

Anemoſcopus, ſiehe Hygrometer.

An-Erle, Maßholder; ſiehe Platanus.

Aneſſe, ſiehe Eſelin.

Aneſum, ſiehe Aniſum.

Anethum, Fr. Anet, Engl. Dill, D. Dill, iſt eine Pflanze, welche anderhalb Fuß hoch wird. Sie bringt ſchmale Blätterchen, die faſt wie Fäden zerſchnitten ſind, und ſtark riechen, jedoch bey weitem nicht ſo angenehm, wie der Fenchel. Sie hat viele Dolden (Umbella,) welche ohne Hülle, und insgeſamt einförmig, ſind, und aus verſchiedenen kleinern beſtehen. Die Blumen haben fünf lanzenförmige Blumenblätter; und eine jede derſelben hat fünf zarte Staubfäden, welche mit zugeſtumpften Kölblein gekrönt ſind. Unter der Blume befindet ſich der Eyerſtock, welcher zween kleine Griffel unterſtützt, die eine ſtumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerſtocke werden nachgehends zween längliche und breite oder zuſammengedrückte Samen, welche auf dem Rücken ſtreifig ſind, und eine zarte Einfaſſung haben. Der Geruch der Pflanze iſt etwas ſtark, jedoch angenehm und lieblich.

Es wird dieſe Pflanze durch Ausſäung des Samens gezogen, welches im Herbſte geſchehen muß, ſo bald er reif geworden iſt. Denn, bleibt er im Frühlinge außer der Erde, ſo ſchlägt er insgemein nicht an; oder, wenn ja einige von den Pflanzen aufgehen, ſo verderben ſie öfters, ehe ihr Same reif wird. Sie lieben einen lockern Boden, und wollen nicht verſetzt werden; deswegen muß man ſie auch an einen ſolchen Ort ausſäen, wo ſie nachher beſtändig bleiben können. Auch muß man ihnen einen Raum von acht bis zehn Zoll zum Wachſen geben, ſonſt werden ſie ſchwach, und treiben ſehr wenig Seitenzweige, da denn ihre Blätter verwelken und untauglich werden; auch tragen ſie keinen ſo guten Samen. Daher iſt es am beſten, daß man dieſe Pflanzen, wenn ſie aufgehen, ausziehe, wie man mit den Zwiebeln, Möhren, u. d. gl. zu thun pflegt, da man dann die Pflanzen überall ungefähr acht bis zehn Zoll von einander ſtehen läßt, ſie auch fleißig vom Unkraute ſäubert. Wenn der Same zu wachſen anfängt, ſchneidet man diejenigen ab, welche man zum Einmachen der

jungen Gurken gebrauchen will; diejenigen aber, welche Samen tragen ſollen, läßt man ſtehen, bis dieſer reif iſt. Alsdann ſchneidet man ihn ab, und breitet ihn auf ein Tuch, damit er trocken werde, und klopft ihn hernach zum Gebrauch aus. Will man aber den Samen auf die Erde fallen laſſen, ſo wird er im nächſten Frühlinge, ohne weitere Beſorgung, aufgehen, ſo daß man die Mühe, ihn auszuſäen, erſparen kann.

Der Same, wenn er reif geworden iſt, treibt die Winde und den Urin, bringt ſäugenden Perſonen Milch, und hilft zur Verdauung. Man preßt ein Oehl daraus, wovon vier Tropfen, mit einer halben Unze ſüß Mandelöhl vermiſcht, ein herrliches Mittel wider den Schluchzen ſind. Man nimmt dieſes Oehl auch mit unter die blähungtreibenden Klyſtiere.

* *Anethum*, von ἄνω und θέειν, weil es ein ſehr geſchwindes Wachsthum hat; Anethum hortenſe, *C. B.* Anethum (graveolens) fructibus compreſſis, *Hort. Cliff.* das gemeine Dillkraut, Dill, Dille, Dyl, Till, Ille, Dillen-Kraut, (wiewohl es beſſer Dollen- oder Toll-Kraut heißen möchte, weil es den Kopf gleich einnimmt), Garten-Dill, (zum Unterſchiede zweyer wilden Geſchlechter, deren C. Bauhin gedenkt) Hoch-Kraut, Kümmerling-Kraut (weil man mit dem Samen und Kraute die jungen Kümmerlinge oder Cucumern und Gurken einzumachen pflegt). Dieſes bekannte Gartengewächs wächſt an ſandigen und an der Sonne liegenden Orten gern unter dem Kochkraute, und muß jährlich aus dem Samen gezogen werden, wiewohl es ſich auch ſelbſt beſamet, und zuweilen auf dem Felde gefunden wird. Die Blüthen kommen im Junius, Julius und Auguſt hervor, und ſind gelb. Die Wurzel iſt hart, und mit Zaſern umgeben. Das ganze Gewächs iſt dem Fenchel faſt gleich; kömmt auch, ſeinen Tugenden nach, größten Theils mit dem Fenchel überein; es dampft aber nach dem Haupte, und ſchadet,

det, allzu oft gebraucht, den Augen; lindert ſonſt, inn- und äußerlich gebraucht, allerley Leibesſchmerzen. Die Alten haben es bey Gaſtmahlen gebraucht, und daraus Kränze gemacht, den Schlaf zu befördern. Wenn man es einem, der im Schlafe ſchnarcht oder redet, ihm unwiſſend unter den Kopf legt, ſo ſoll er davon aufhören. Es führt viel Salz und Oehl, trocknet, zertheilt, zeitigt, lindert die Schmerzen, befördert die Verdauung, ſtärkt und erwärmt den Magen (ſonderlich der Same) und die Mutter, zertheilt die Blähungen, befördert den Harn, Stein, und die monatliche Reinigung. Das Decoct davon ſtillt den Schluchzen und das Brechen, wie auch den Bauchfluß, und iſt den veneriſchen Begierden zuwider, daher ſchwache Ehemänner ſich vor dem Dill zu hüten haben. Mit Raute getrunken, treibt er die Mondkälber ab. Bey uns braucht man den Büſchel oder die Krone davon zum Einmachen der Waſſergurken. Sie werden unten auf den Boden der Fäſſer, wie auch oben auf die Gurken, gelegt, und bringen denſelben einen guten Geruch und Geſchmack zuwege. Den Samen gebraucht man in die Quargkäſe, desgleichen zum Kappiskraute, welches, um es über das Jahr zu verſpeiſen, eingeſalzen wird; ferner das Bökelfleiſch damit einzumachen; wie auch zu den Würſten, davon dann alle ſolche Speiſen einen anmuthigen Geſchmack bekommen, und auch deſto verdaulicher werden. Inſonderheit giebt das friſche Kraut den Karauſchen und Giebeln einen ſehr angenehmen Geſchmack, und iſt ihr eigentliches Gewürz, wenn ſie damit geſotten werden. So ſind auch die kleinen zerſpaltenen Blätter, welche ſich an den Samenſtängeln befinden, wenn ſie abgenommen, gewaſchen und klein zerſchnitten worden, an das Fleiſch zu kochen, desgleichen in Sauerkraut und in Suppen ſehr gut zu gebrauchen. Der Same bringt den Säugammen viel Milch. Die Aſche von verbranntem Dill iſt ein heilſames Mittel wider die faulen Wun-

den, wie auch um ſich freſſenden Löcher und Geſchwüre des männlichen Gliedes, und des Afters, hineingeſtreuet. Einige machen aus dieſer Aſche mit Honig ein gelindes Sälbchen, und legen daſſelbe mit leinenen Faſern in Löcher, vornämlich, wenn ſie den Schaden zuvor mit Waſſer, worin Myrthenblätter geſotten ſind, geſäubert haben. **Tabernämontan** hat mit dieſem Mittel vielen geholfen, die ſich an ungeſunden Weibern verunreinigt, und dergleichen um ſich freſſende Löcher bekommen haben. Die Wurzel geſtoßen, und auf die Augen gelegt, benimmt die Hitze. Das Pulver von der Wurzel ätzet auch das faule Fleiſch aus den Wunden, und heilt gut. Das abgefallene Zäpfchen wieder zurecht zu bringen, thut das Pulver von der verbrannten Wurzel ſehr gut, wenn man es mit einem bequemen Inſtrumente darauf ſtreuet. Dill mit Althä-Salbe vermiſcht, iſt dienlich wider die Gicht. Dillſamen in Waſſer geſotten, oder einen Dampf davon gemacht, ſtillt die Schmerzen der Gebährmutter. Aeußerlich wird auch der Dill zu ſchmerzſtillenden Klyſtieren genommen, und als ein Umſchlag in Kopfſchmerzen und Schlafloſigkeit umgeſchlagen; inſonderheit werden die Gipfelchen in Baumöhl gekocht, und wider Hauptbeſchwerungen, auch Schlaf und Ruhe zu bringen, gelobt.

In den Apotheken hat man das deſtillirte Dillkraut-Waſſer, das infundirte oder gekochte Dill-Oehl, und das deſtillirte Dill-Oehl. Das gekochte Dill-Oehl hat eine beſondere Eigenſchaft, Schmerzen zu ſtillen; iſt den Nerven angenehm; und wider den Krampf gut; mildert das Hauptweh, bringt den Schlaf, an die Stirn und Schläfe geſtrichen; dient wider den Froſt und Schauer der Fieber, wenn man im Anfange des Paroxysmus den Rückgrath und die nervigen Oerter warm damit ſchmiert; erweicht die Härtigkeit der Gebährmutter, und befördert die monatliche Reinigung; es zeitigt, zertheilt und erweicht die Beulen, Geſchwulſt und harten

Knol-

Knollen, und vertreibt die Müdigkeit. Den Kindern, welche Leibweh und den Schluchzen haben, den Bauch und Magen damit geſchmiert, verſchafft eine gute Linderung. Das deſtillirte Dill-Oehl iſt dem erkälteten Haupte ſehr gut, befördert den Schlaf, benimmt das Sauſen und Klingen der Ohren, inn- und äußerlich gebraucht; macht einen guten Magen; ſtillt die Schmerzen deſſelben, wie auch die Zahnſchmerzen, an die Schläfe geſtrichen; verhütet das Brechen, mit deſtillirtem Campher-Oehl zu gleichen Theilen vermiſcht, und wehrt dem Schluchzen gewaltig; zertheilt und treibt gar ſehr die Blähungen und Winde, und vertreibt die Kolik; es bringt auch ſäugenden Perſonen die verſiegende Milch wieder, etliche Tropfen mit warmem Bier, Brühe oder Wein, eingenommen. Das deſtillirte Dillkraut-Waſſer erwärmt die Bruſt, ſtärkt den ſchwachen Magen, kömmt dem Schluchzen und Erbrechen zu Hülfe, mildert das Grimmen und Leibweh, und treibt die Winde; ſtillt die Schmerzen des Haupts, befördert den Schlaf, mit Tüchern an die Schläfe und in den Nacken gelegt; im Munde warm gehalten, lindert es das Zahnweh: Tücher darein genetzt, über Geſchwulſt und Geſchwüre gelegt, heilt es dieſelben. Davon getrunken, vertreibt es die Unkeuſchheit. Der Same wird unter die vier kleinern warmen Samen (Semina 4 calida minora) gerechnet.

Anfachen, ſiehe Fachen.

* Anfahren, wird beym Feldbau dasjenige genennt, wenn ein ungepflügter Acker durch zwo Furchen in ordentliche Beete getheilt wird, welches an einigen Orten mit dem Pfluge, an andern aber mit dem Haken geſchieht.

Es wird auch dieſes Wort anders gebraucht; z. B. Bau- oder Brennholz anfahren, wenn man nämlich dergleichen Holz mit dem Wagen oder Schlitten aus dem Walde an gehörigen Ort, wo man es hin haben will, ſchafft.

* **Anfallen**, annehmen, heißt bey den Jägern, wenn Leit = oder andere Hunde eine Fährte gut anriechen, und darauf fortſuchen. Auch wird das Wort Anfallen für anpacken oder faſſen gebraucht.

Anfeſſeln der Läufer auf Vogelherden, ſiehe Anſillen.

* **Anfeuchten** nennt man, wenn man etwas mit Waſſer beſprengt; dergleichen bedienen ſich kluge Hausväter, ehe ſie mahlen, indem ſie das Getreide, als: Rocken und Weizen, ein oder zween Tage vorher, ehe es auf die Mühle kömmt, mit reinem Waſſer beſprengen und netzen, damit bey dem Mahlen nicht ſo viel davon verfliege. auch daſſelbe ſich beſſer mahlen, und daraus nachher weißer und ſchöner Brod ſich backen laſſe. Die Müller ſehn es nicht gern, wenn man die Früchte vor dem Mahlen zu viel netzt, indem ſie vorgeben, daß ihnen die Steine davon ſo ſchnell ſtumpf werden. Hiebey aber weiß ſich ein guter Hauswirth behutſam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gedenkt, nicht allzu ſehr anfeuchte, weil das Mehl daher leicht verdirbt, weil es feſt aufeinander drückt und angeht, daraus hernach ein bitteres und ungeſundes rauhes Brod gebacken wird.

* **Anfliegen**, Anfahren, Anprellen, Anſchnellen, bedeutet bey den Jägern ſoviel als Anſpringen, und wird von dem Wildbret verſtanden, wenn dieſes in der Flucht an etwas anſtößt. Bey eingeſtelltem Jagen fliegt das Wildpret an den Zeug, auch an die Bäume, oft ſo ſtark an, daß es ſich knickt; ja, es fährt auch wohl an einen Treiber an, daß dieſer das Aufſtehn vergißt.

* **Anflug**, auch Boſchen, Brut und Wiederwuchs genannt, heißt bey dem Wald = und Forſtweſen das junge Holz, welches an denen Orten, wo man gehauen und den Platz abgeräumt hat, von dem hin und her geflogenen Baumſamen wieder hervor wächſt, oder von den Stämmen hier und da ausſchlägt. Weil nun zu einem guten Anfang eines Holzanfluges nothwendig

Samen

Samen erfordert wird: ſo iſt nöthig, daß die geſündeſten und beſten Bäume zu Samenbäumen ſtehen bleiben, damit ſolche ihren Samen durch die Sonnenhitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denſelben in freyer Luft deſto beſſer und ungehinderter in dem abgeräumten Platz zerſtreuen könne; oder aber, weil von Samenbäumen allein kein ſchleuniger und hinlänglicher Wiederwuchs zu gewarten, indem es unmöglich iſt, daß die weitläuftigen großen Blößen von dergleichen Bäumen über und über beſamet werden ſollten: ſo iſt es am rathſamſten, man komme der Natur zu Hülfe, und ſammle ſolchen wilden Baumſamen, ehe er verfliegt, und ſtreue denſelben hernach, wo Plätze leer ſtehen, ein. Damit aber nicht allein der Same, ſondern auch das bereits vorhandene junge Holz, in ſeinem Wachsthume glücklicher fortkomme, muß ſolcher Ort mit der Sichel und Hutweide etliche Jahre verſchont werden, bis die Stämmchen erſtarket ſind, und die Wipfel höher ſteigen, daß ſie nicht leicht beſchädigt werden können; denn, wenn im Tangelholze die Wipfel abgebrochen, oder das Stämmchen angebiſſen, oder vertreten worden, ſo iſt der ganze Stamm dahin, und wird entweder gar nichts daraus, oder der Stamm wird krumm und untauglich. Bey dem Laubholze aber kann man eher nachſehen; denn, wenn ſolches gleich beſchädigt, oder der Wipfel abgeriſſen worden, ſchlägt doch das Stämmchen wieder aus, und wächſt fort, aber doch nie gerade, ſondern ſie bekommen Seitenreiſer, welche das Steigen des Stammes hindern.

Das Wort Anflug ſtammt unfehlbar von dem geflügelten Samen, womit das Tangelholz verſehen iſt, her, und wird daher lediglich vom ſchwarzen oder Tangelholze geſagt; bey andern Arten des Holzes aber heißt es der Aufſchlag.

* Anfluß, L. Alluvies oder Alluvio, Fr. Javeau, wird von einem Stücke Landes geſagt, welches durch Waſ-

ſer-

ſerfluthen von einem Ufer abgeriſſen, und an ein anderes getrieben und feſtgeſetzt worden. Man nennt auch die kleinen Inſeln ſo, welche ſich durch den Triebſand und Schlamm in den Flüſſen und Seen bilden. Daher kömmt das Jus alluvionis, das Zuwachs-oder Anflößungs-Recht. Siehe Anlage.

Anführungs-Zeichen, ſiehe Gänſe-Auge 1.

* Anfuſſen, iſt, wenn die Vögel auf die Fallbäume bey den Vogelherden anſtehn, oder auch ſonſt ein großer Raubvogel ſich auf einen Baum ſetzt, heißt es: der Vogel hat ſich angefußet.

* Angabe, Angeld, Angift, Ding-Pfennig, Haft-Pfennig, L. Arrha oder Subarrhatio, heißt insgemein alles, was zu einem Zeichen eines geſchloſſenen Kaufs oder anderer Handlung gegeben oder angenommen wird. Insbeſondere ein Stück Gelds, das als ein Theil des bedungenen Kaufgeldes oder Lohnes angegeben wird. Wenn ein Ring oder anderes Pfand auf einen Kauf gegeben wird, kann man davon abtreten, jedoch ſo, daß wenn derjenige, welcher die Angift gethan, zurück tritt, er dieſelbe verliert; wenn aber der, welcher die Angift empfangen hat, davon abſteht, er ſolche doppelt erſtatten muß. Iſt die Handlung vollzogen, ſo wird dergleichen Pfand wieder zurück gegeben. Wird aber ein Angeld als ein Theil des Kaufgeldes gegeben, ſo kann man nicht mehr zurück treten. Angeld und Angift heißt insbeſondere eine Summe Geldes, die, wenn man etwas auf Tagzeiten kauft, bey Schließung des Kaufes bezahlt, das Uebrige des Werthes aber in gewiſſen Terminen abgetragen wird, die man Tage-Zeiten oder Erb-Geld nennt.

Angar, oder Hangard, ein Schirmdach, eine Art eines Daches, welches ſich unterhalb der Täfelung irgend eines Gebäudes anfängt, und von einigen Pfählen unterſtützt wird, darunter man Wägen, Karren, und andere Maſchinen und Ackerwerkzeuge ſetzt; eine

Wagen-

Wagen-Remiſe; ein Holzſchauer oder Holzſtall. Siehe Schoppen.

Angarten, ſiehe Angerten.

Ange, ein Seefiſch, L. Squatina; ſiehe Meer-Engel.

Angegangen, ſiehe Anbrechen.

Angehänge, Anhängſel; ſiehe Amulet.

*Angehänge, oder Angehenke, iſt auch eine Art des Schmuckes, womit das Frauenzimmer an ihrem Halſe ſich zu putzen pflegt. Es beſtehn aber dieſelben bald in Kreuzchen, bald in Ankern ꝛc. welche alle mit den ſchönſten Edelſteinen wohl verſehen, und auf das ſauberſte ausgearbeitet ſeyn müſſen. Die gemeinſten Angehänge waren vordem die gehenkelten Goldſtückchen, da man dergleichen an einer Schnur hangend, ſtatt dieſer erzählten Sachen, am Halſe trug.

Angehen, ſiehe Anſpringen.

*Angehender Baum, iſt ein Forſtterminus, und wird im Laubholze derjenige Baum genennt, welcher von drey Gehauen her ſtehen geblieben, und alſo, nach Beſchaffenheit des Holzes, 30 bis 40 und mehr Jahre alt iſt, auch künftighin bey dem nächſtfolgenden Gehau anſtatt eines gefällten Hauptbaumes in dem Forſte ſo lange bleiben muß, bis ein anderer daneben ſeine Stelle erſetzen kann. Auf jeden Morgen nämlich bleiben 20 bis 30 der geradeſten und ſchönſten jungen Bäume zu Samen und Maſthölzer ſtehen, die man beym erſten Hau Laßreiſer, beym zweyten Vorſtänder, und beym dritten angehende Bäume, oder Mittelholz zu nennen pflegt. S. Th. XIV, S. 572.

*Angehendes Schwein, nennen die Jäger einen im vierten Jahre ſtehenden Eber, oder ein dreyjähriges wildes Schwein männlichen Geſchlechts; dieſe thun im Sommer oder Herbſte durch das Wühlen oder Brechen auf den Feldern großen Schaden.

Angel, ſiehe Taube (Engel-)

* Angel, Fiſch-Angel, L. Hamus piscatorius, F. Hameçon, iſt ein bekanntes zum Fiſchfange gehöriges Inſtrument, welches entweder aus einem Angelhaken, oder Angelruthe, und daran gebundenen Angelſchnur zuſammengeſetzt iſt; oder aber, wie die ſogenannten Nachtſchnüre oder Legeangeln, aus bloßen Schnüren und Haken beſteht. Es giebt aber derſelben vornämlich viererley Arten, als: Nacht-Angeln, Hecht-Angeln, Grund-Angeln und Klitſch-Angeln.

1. Die Nacht-Angeln werden alſo gemacht. Es wird auf 50, 60, ja bis 100 Klafter ſtarker Bindfaden, oder beſonders hiezu gemachte fein gezwirnte dünne Leinchen genommen, woran viele Schnuren von etlichen zuſammengedrehten Pferdehaaren ſind, welches die dauerhafteſten ſind, und woran am Ende die eiſernen Haken angemacht werden. Ferner muß an dieſen Schnürchen entweder ein Geſenke von Bley, oder ſtatt deſſen Steine, daran gemacht werden, welche die Schnuren mit dem Haken zu Grunde führen. Wenn ſie nun gelegt werden ſollen, welches gemeiniglich des Abends geſchieht, ſo müſſen an alle Haken Regenwürmer, und iſt es nach Raubfiſchen, kleine Fiſchchen, oder was man ſonſt für einen Köder beliebt, angemacht werden. Die lange Schnur wird ordentlich in den Kahn gelegt, daß ſie ſich nicht verwickeln kann, und ſogleich mit auf den Fluß, die Landſee oder den Teich gefahren, und die Schnur währendem Fahren allmählig mit dem Angelhaken in das Waſſer gelaſſen; die lange Schnur aber iſt an beyden Enden an Pfählen feſt angemacht. Dieſe Angeln bleiben die Nacht über liegen. Da nun die Fiſche auf Nahrung ausgehen, den Köder an dem Angelhaken gewahr werden, und denſelben hineinſchlingen wollen: ſo bleiben ſie am Haken hängen. Es werden auf dieſe Art viel Fiſche, und ohne ſonderliche Mühe gefangen.

2. Die

2. Die Hecht-Angeln ſind alſo beſchaffen. Anſtatt der pferdehärenen Schnüre, muß von einem Drahte mit langen Gelenken ein Kettchen ſeyn, indem ſonſt der Hecht die Schnüre leicht zerbeißt. Dieſes Kettchen aber muß er ganz laſſen. So iſt auch, weil er einen großen Rachen hat, ein dreyfacher Angelhaken daran, welcher alſo im Triangel gemacht iſt, daß auf jeder Seite ein Haken heraussteht. Die Angelhaken werden auch im Februar, und weiter fort mit an die Nachtſchnüre gemacht, woran aber ein kleines Fiſchchen oder ein Stückchen Leber zu machen iſt, als wonach der Hecht gern geht. Hiebey iſt auch zu bemerken, daß der Hecht, beſonders im Neumonde und letzten Viertel, auch bey dunkel Wetter, nur gern an die Angeln anbeißt. Man angelt auch mit dieſen Hechtangeln auf dem Eiſe. Wenn die Seen lange mit Eis zugefroren bleiben, ſo beobachtet man ihren Winterſtand, und hauet daneben Wuhnen in das Eis. Wie nun im Februar der Hecht ſchon munter wird, zu ſtreichen, und auch gern nach dem friſchen und offenen Waſſer geht: alſo hängt man etwa drey oder vier dergleichen Angelhaken, die an einer langen Schnur zugleich angemacht ſind, in die Wuhnen. Wird alsdann der Hecht das Fiſchchen gewahr, ſo begehrt er es bald hinein zu ſchlingen; es wird ihm aber die Mahlzeit gar ſauer, maßen ihm der dreyfache Haken im Rachen hängen bleibt, da man ihn dann damit herausziehen kann. So wird er auch bey ſeiner völligen Streichzeit im März, auf den Flächen der Seen und Teiche, oder auch in Lachen, mit dieſer Art Angeln vielfältig gefangen. Hiebey iſt aber noch zu bemerken, daß man ſowohl auf dem Eiſe, als am offenen Waſſer, recht ſtill, und ohne ſich zu rühren, ſitzen muß, immaßen die Fiſche gar ein helles Geſicht und leiſes Gehör haben. Sobald ſie nur etwas hören oder erblicken, ſo fahren ſie fort, und nach dem Grunde zu.

3. Die

3. Die Grund-Angeln werden darum alſo genennet, weil man mit dieſen die Fiſche auf dem Grunde zu fangen ſucht. Sie werden insgemein von 6 bis 8 Pferdehaaren zuſammengedreht; es müſſen aber weiße Haare ſeyn, weil die Fiſche vor den ſchwarzen ſcheu werden. Es wird ſodann eine ſolche Schnur, nach Erfordern, wo man weit hinein ſenken will, auf drey Klafter gemacht, wozu aber auch eine Angelruthe gehöret. Dieſes iſt ein feiner gerader und Daumens ſtarker Stock, worauf oben noch von feſtem Holze eine weiß geſchälte lange Spitze angemacht wird, woran die Angelſchnur kömmt. Am Ende der Schnur wird der Angelhaken mit Seide oder Pferdehaaren recht feſt angemacht. Einen Fuß und auch wohl noch weiter, über dem Haken, wird eine runde Bleykugel an die Schnur gezogen, welche den Haken zu Grunde führen muß. Noch weiter über der Bleykugel wird eine Federſpuhle an die Schnur alſo angemacht, daß wenn der Haken und die Kugel zu Grunde iſt, die Federſpuhle auf dem Waſſer liegt, woran man ſehen kann, wenn ein Fiſch anbeißt. Auf den Haken wird ein lebendiger Regenwurm gebunden, welcher den Haken nicht nur bedeckt, ſondern wovon auch ein Stück herunter hänget. Der Wurm muß recht rein ſeyn, und bey dem Aufmachen fein ausgeſtrichen werden, damit das Unreine davon komme.

4. Mit den Klitzſch-Angeln zu fangen, iſt es auch kurzweilig; denn, wenn die kleinen Fiſche, welche man damit fängt, recht anbeißen, ſo giebt es immer dabey zu thun, bald die Fiſche heraus zu ziehen, bald auch wieder mit der Angel hinein zu hauen. Dieſe Angeln werden, eben wie die vorigen, jedoch nicht ſo lang und ſtark, auch nicht ein ſo ſchweres Geſenk daran gemacht. Wenn nun zur Sommerszeit Gewitter vorhanden, daß die Ukeleyen, Rothfedern, Weißfiſche, und dergleichen kleine Fiſche, hoch ſteigen, und flach im Waſſer gehen, ſo iſt mit dieſer Angel der beſte Fang. Und zwar macht man

man etwa Waſſerſchaden, oder Schnacken, oder Fliegen, oder auch Würmer, oder einen andern Köder an den Angel = Haken, und haut alsdann mit der Angel in das Waſſer hinein. Man bringt oftmals den Haken kaum ins Waſſer: ſo iſt ſchon ein Ukeley, Rothfeder, Weißfiſch, oder dergleichen da, und nagt ſogleich am Haken. Man rückt aber auch gleich zu, und hebt ihn mit der Angel heraus. Dieſe Angel wird deswegen Klitzſch-Angel genennt, weil ſie ganz flach im Waſſer geführt werden muß. Doch muß man ſich mit derſelben auch hiernach richten, wie tief die Fiſche zu mancher Zeit gehen. Im Julius und Auguſt gehn ſie zum höchſten im Waſſer, im September aber ſchon tiefer, und im October noch tiefer, da ſie ſchon anfangen, ihren Winterſtand zu ſuchen. Wie man mit dieſen Klitſch-Angeln auch Fröſche fangen könne, werde im Art. Froſch zeigen.

Der Angel-Haken iſt ein von Eiſen = oder Meſſingdrath gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken verſehenes Häkchen, welches an eine pferdehärene Schnur gemacht, und mit einem Köder verſehen wird, welchen die Fiſche anbeißen, und ſich alſo mit dem Angel = Haken ſelbſt fangen. Dieſer wird, nach Beſchaffenheit der Fiſche, welche man damit berücken will, groß oder klein gemacht.

Die Angel-Ruthe iſt eine, nach Beſchaffenheit der Ufer, 10, 12 bis 15 Fuß lange zähe Ruthe, welche insgemein von Haſelholz geſchnitten wird. Wenn man keine ſo lange Ruthe bekommen kann, macht man ſie aus zwey Stücken. Ja, man bedient ſich auch anſtatt dieſer, wie insgemein die Fiſchdiebe ſolches zu practiciren pflegen, eines aus vielen Gliedern beſtehenden langen Rohrſtabes, daran ſich dieſer, weil immer ein Glied, das auf das andere folgt, dünner, als das vorhergehende, iſt, in einander ſchieben, und folglich die ganzen längſten Ruthen, ſich ſehr bequem verbergen und fort-

bringen laſſen; welche eine ſowohl als die andere Art mit dem dicken Ende bey dem Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnur feſt gemacht wird.

Die Angel-Schnur wird, nach Beſchaffenheit der Fiſche, denen man nachſtellt, eingerichtet, und entweder ſtark oder ſchwach gemacht. Sie iſt eine aus 4, 5 oder 6 weißen Pferdehaaren zuſammengedrehte Schnur, welche mit dem einen Ende an eine Angelruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einer Angel und einem Köder verſehen, und alſo in das Waſſer, Fiſche damit zu fangen, gelaſſen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, ſind die ſogenannten Nacht-Schnüre, oder Lege-Angel-Schnüre, welche von Bindfaden ungefähr eine Elle lang und eine Elle weit von einander in ziemlicher Menge, an einer langen Leine feſt gemacht, und mit ziemlich großen Angel-Haken verſehen ſind, daß oft an einer ſolchen Leine oder Schnur 100 bis 120, mehr oder weniger, dergleichen Neben-Schnüre ſich befinden. Wenn man nun eine ſolche Nacht-Schnur brauchen will, werden Gründeln, oder andere kleine Fiſchchen, quer durch den Leib an die Angel-Haken geſteckt, daß ſie noch leben, ſich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einen am Waſſer ſtehenden Baum angebunden, oder an einen ſpitzigen Pfahl, den man in die Erde ſtecken kann, angeſchleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfunde ſchweren, Steine verſehen, und mit der Hand, ſo weit als möglich, in das Waſſer geworfen. Solchergeſtalt kann man einen ziemlich breiten Fluß querüber faſt ganz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fiſch dazwiſchen ſtreichen kann, ohne ſich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büſchlein Binſen oben an die lange Schnur binden; denn es trägt ſich bisweilen zu, daß ſtarke Fiſche daran kommen, welche die langen Schnüre oder Leinen entzwey reißen; da kann man alsdann an demſelben Büſchlein

lein ſehen, wo ſie hingelaufen ſind; denn ſie ſchwimmen allezeit oben auf dem Waſſer. Des andern Tages muß man darnach ſehen, und die Leine heraus ziehen.

Man braucht dieſe Legeangel oder Nachtſchnüre auf die Aale, Barben, und andere Flußfiſche. Doch iſt wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nachtſchnur hingeworfen wird, mit keinem Graſe oder Gebüſche bewachſen ſeyn dürfe, weil der Aal, wenn er merkt, daß er gefangen iſt, ſich um ſolche ſchlinget, und leicht die Angelſchnur von der Leine abreiſſet. Eine ausführlichere Beſchreibung der Angelfiſcherey, ſ. Th. XIII. S. 547, fgg.

Angel (Fuß=) ſiehe in F.

* **Angelaufene** Schnallen, und andere dergleichen von polirtem Stahl oder Eiſen in Feuer blau gemachte Arbeiten, werden bloß währender tiefer Trauer gebraucht, S. Blau angelaufen, Th. V. S. 609.

Angeln, heißt die Fiſche in ſtehenden und fließenden Wäſſern mit der Fiſchangel oder dem Hamen fangen, und hat ſeinen Namen von der Angel, welche man dabey gebraucht, erhalten. Dieſer Fiſchfang geſchieht von Einigen zum Plaiſir, von Vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch ſo viel fängt, daß er ſich etwas Brod davon erwerben kann. Zu dieſem Geſchäfte wird allerdings Wiſſenſchaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen muß man wiſſen, was für Köder oder Lockſpeiſe für dieſe oder jene Art Fiſche, die man mit der Angel gern fangen will, ſich am beſten ſchicke, nämlich, was für Speiſen ein jeder Fiſch am liebſten ißt, ingleichen, woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pflegt. Denn alſo angelt man im May mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebſen ꝛc.; im Junius mit rothen Käferchen; im Julius mit Laubfröſchen, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, auch mit geſottenen und ausgezogenen Krebsſchwänzen, dergleichen im Auguſt und September eben=

falls gebraucht werden. Ein Hecht beißt gern an, wenn man Frösche, Kaulbärſe, Plötzen oder Rothfedern, und andere kleine Fiſche an den Angelhacken ſtecket; und überhaupt laſſen ſich alle Raubfiſche am beſten mit andern Fiſchen fangen. Der Barſch mit einem Stückchen Krebsſcheere oder Schwanze, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weißfiſchen, Forellen, Rothaugen, Barben, und andern Fiſchen mehr, braucht man gleichfalls Regenwürmer, Heuſchrecken, Heimen oder Grillen, Käfer, u. d. gl. Ein mehreres ſiehe unter dem Artikel Köder.

Hiernächſt muß man ſich mit den Angeln nach denen Fiſchen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Bärſen, und andern Raubfiſchen, muß man größere und ſtärkere Angelhacken haben, als zu andern geringern; wie man denn inſonderheit auf die Hechte gern verdoppelte Angeln mit zween Hacken gebrauchet. Es muß auch die Angelſchnure nicht gar bis an den Angelhacken gehen, ſondern zwiſchen beyden ein eiſerner oder meſſingener Drath, oder dergleichen Kette ſeyn, welches dieſe Fiſche mit ihren ſcharfen Zähnen nicht ſo wie die Angelſchnure entzwey beißen können. Bey andern Fiſchen aber, von welchen dieſes nicht zu befürchten iſt, kann der Angelhaken nur gleich an der Schnure mit ſtarkem weißen Zwirn oder dergleichen Seide befeſtigt, und der Köder daran geſteckt werden. Weil aber der Hacken mit dem Köder in etlichen tiefen Wäſſern zu leicht iſt, ſo pflegt man etwa eine halbe Elle über den Hacken ein Stückchen Bley an die Angelſchnur anzumachen, damit der Hacken deſto tiefer hinab, und beynahe auf den Grund des Waſſers reichen möge, weil etliche Fiſche ſehr tief gehen, jedoch muß er nicht gar auf den Boden reichen. Man muß auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen, wenn

wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Waſſers an demjenigen Orte, da man angeln will, erforſcht hat; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Geſenke des Bleyes unten nicht zu ſchwer ſey, und die Feder unter ſich ziehe, ſondern daß die Feder fein gerade auf dem Waſſer ſchwimmend bleibe. An derſelben Feder kann man bald ſehen, wenn ein Fiſch an die Angel kömmt; und nach dem Köder am Haken ſchnappt, denn der auf dem Waſſer ſchwimmende Kiel zittert und bewegt ſich, beißt aber der Fiſch an den Haken, ſo zieht er den Federkiel gar unter das Waſſer. In dieſem Fall muß man zuerſt ſtark zucken und ſchnallen, damit man dem Fiſche den Angelhaken in den Mund haue, daß er deſto tiefer eingreife, und ihn halte. Darnach muß man den Fiſch gemächlich mit der Angelruthe und Schnur aus der Tiefe heraus ziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße, und mit der Angel durchgehe. Iſt es ein großer und ſchwerer Fiſch, der ſich ſehr wehrt, ſo muß man eine Zeit lang mit der Angel nachgeben, und ſolchen mit der Angel allmählich herum ziehen, damit er ſich ermüde, und hernach deſto gewiſſer an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man auch immer auf den Köder Achtung geben, und bisweilen nach demſelben ſehen; denn wenn er vom Haken hinweg iſt, ſo beißt kein Fiſch an, daher ſogleich ein anderer wieder angemacht werden muß; man muß auch ſehen, ob ſie etwas davon weggefreſſen haben, denn ſo bald ſie unten den Haken unter dem Köder ſehen, wollen ſie nicht anbeißen. Die Fiſche gehen im Auguſt am allerhöchſten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man muß ſich alſo mit der Angelſchnur darnach richten, und dieſelbe etwas verlängern; denn im September geht der Fiſch insgemein eine Elle niedriger im Waſſer, als im Auguſt; im October noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber bis wieder in den Frühling hinein

 geht,

geht er auf dem Grunde, daß alſo von Zeit zu Zeit die Angelſchnur darnach zu bekielen iſt.

Die beſte Zeit zu angeln, iſt zwar zwiſchen Pfingſten und Margarethen; man fängt aber auch dieſes Geſchäfft bereits bald nach Walpurgis an, und treibt ſolches bis in den Herbſt, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht ſcheinet, ſondern trübes und dunkeles Wetter iſt; denn bey hellem Wetter ſehen die Fiſche den Angler und die Angelſchnur gar zu klar, und ſcheuen ſich davor. Im Neumond und letzten Viertel, beißen die Fiſche, ſonderlich die Hechte, am meiſten an.

Eine ausführlichere Beſchreibung der Angelfiſcherey, ſ. im Art. Fiſch-Fang.

Angelica, Fr. Angelique, D. Angelik, Engelwurz, Bruſtwurz, Luftwurz. Die gemeine Angelik, welche in den Gärten zum Gebrauch in der Arzeney gezogen wird, iſt die ſo genannte Garten-Angelik, Angelica ſativa *C. B. P.* 155. Angelica major. Angelica (ſativa) foliorum impari lobato, *Linn. Fl. Lapp.* 101. Sie wird zween bis drey Fuß hoch. Sie bekömmt von unten zween Stängel, von einer röthlichen Farbe, ſonderlich von unten, knotig und hohl, mit vielen Höhlungen und Seitenblättern. Ihre Blätter hängen hin und wieder an langen Stielen; ſie ſind rund herum gezackt, von einer braunen oder dunkelgrünen Farbe. Es iſt dieſes eine doldentragende Pflanze. Die größere Dolde iſt aus verſchiedenen kleinern zuſammen geſetzt. Die Hülle oder Einfaſſung der größern Dolde beſteht aus fünf kleinen Blättern; die kleinen Dolden aber haben acht Blätter. Die Blumenkelche ſind in fünf Theile ſeicht zerſchnitten. Die Blumen der ganzen Dolde ſind einförmig; eine jede derſelben beſteht aus fünf Blumenblättern, welche abfallen. Sie haben fünf Staubfäden, welche länger ſind, als die Blumenblätter, und oben ein einzeles Kölblein haben. Der Eyerſtock ſteht unter der Blume, und unterſtützt zween rückwärts

gebo-

gebogene Griffel, welche ſtumpfe Narben haben. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine rundliche Frucht, die in zween Theile zerſpringt, und aus zween Samen beſteht, welche auf der einen Seite flach, auf der andern aber convex ſind, und eine Einfaſſung haben. Die Wurzel iſt eine an drey Finger dicke Stange, wie Meerrettig, mit vielen Schenkeln und Armen, auswendig ſchwärzlich, inwendig weiß. Sie iſt voll ſcharfen bittern Saftes, und hat einen ſehr angenehmen gewürzhaften Geruch. Die ganze Pflanze riecht aromatiſch, und etwas nach Biſam.

Die ſogenannte **Erzengel-Wurz**, Archangelica, Angelica Scandiaca, *Tab. Ic.* 82. Angelica (Archangelica) altiſſima foliorum lobis maximis ſerratis, wächſt in Ungarn, und in einigen Theilen Deutſchlandes, wild. Verſchiedene neuere Botaniſten haben dieſelbe nur für eine Varietät von der erſten gehalten; Miller aber, welcher dieſe Pflanze viele Jahre gezogen hat, verſichert aus eigener Erfahrung, daß er nie eine Veränderung an derſelben wahrgenommen habe; indem alle Pflanzen, die er aus dem Samen gezogen, vollkommen ſo ausgefallen, wie die Mutterpflanze war, und wenn er ſie in eben den Boden ſetzte, wo die gemeine Sorte ſtand, wurden ſie zweymal ſo groß, als dieſe. Auch ſind die Blätter dieſer Sorte viel größer, und weit tiefer am Rande geſägt; ferner ſind auch die Dolden weit größer, und die Blumen ſind gelb. Dieſe Sorte dauert ſelten länger als zwey bis drey Jahre; man muß demnach immer junge Pflanzen nachziehen, damit die Art nicht ausgehe. Den Samen ſäet man am beſten im Herbſte aus; denn wenn ſolches erſt im Frühlinge geſchieht, ſo ſchlägt er nicht an.

Die Angelica Canadenſis atro-purpurea *Cornut. Canad.* 196, oder Angelica extimo foliorum pari coadunato, folio terminali petiolato, *Prod. Leyd.* 103; und die Angelica lucida Canadenſis, 196. oder Angelica

foliis aequalibus ovatis inciſo-ſerratis, *Hort. Cliff.* 97, wachſen in Nordamerika wild. Von daher iſt der Same nach Europa geſchickt worden, wo die Pflanzen, um der Mannigfalkeit willen, in den Gärten gezogen werden. Da ſie aber keinen Nutzen, und eine geringe Schönheit haben, werden ſie nur in wenigen Gärten gehalten. Sie ſind beyde ſehr dauerhafte Pflanzen, und laſſen ſich leicht aus dem Samen ziehen, den man im Herbſte ausſäen muß. Wenn alsdann die Pflanzen groß genug ſind, daß ſie zum Verſetzen taugen, muß man ſie in einen naſſen Boden ſetzen, wo ſie Schatten haben; auch muß man ihnen auf allen Seiten zween Schuh Platz laſſen. Sie werden 4 bis 5 Schuh hoch, und treiben verſchiedene Stängel aus der Wurzel, welches beſonders im zweyten Jahre nach der Ausſaat geſchieht. Sie werden alsdann im Junius blühen, und im September reifen Samen haben. Die Wurzeln dieſer Sorte dauern ſelten länger, als 2 bis 3 Jahr.

Die gemeine Angelik wächſt gern in einem ſehr naſſen Boden. Den Samen dieſer Sorte muß man bald darnach, wenn er reif geworden iſt, ausſäen; denn, wenn derſelbe bis auf den Frühling aufgehoben wird, ſo gehet unter 40 Samenkörnern kaum ein einziges auf. Wenn die Pflanzen ungefähr 6 Zoll hoch ſind, ſo muß man ſie in einer ziemlichen Entfernung von einander verſetzen, indem ſich ihre Blätter ſehr weit ausbreiten. Dieſe Pflanzen kommen am beſten an den Seiten der Waſſergräben oder kleinen Teiche fort. Wenn man ſie daſelbſt drey Schuh weit von einander einſetzt, werden ſie außerordentlich ſtark treiben. Im zweyten Jahre nach der Ausſaat werden ſie blühen. Wenn man daher willens iſt, die Wurzeln zu erhalten, muß man dieſe Schößlinge, an denen die Blüthe zum Vorſchein kommen will, im May abſchneiden; da ſie alsdann an den Seiten der Wurzeln Häupter heraus treiben, wodurch ſie 3 bis 4 Jahr erhalten werden können. Hat man ſie aber

Samen

Samen tragen laſſen, ſo werden ihre Wurzeln bald darnach verderben. Wenn man die Angelik nur um des Samens willen zieht, ſo muß man jährlich eine neue Saat davon machen, um diejenigen Pflanzen, die abgehen, wieder zu erſetzen. Denn wenn man die Pflanzen in Samen gehen läßt, ſo dauern ſie nicht länger, als zwey Jahr.

* Die wilde Angelik iſt zweyerley: 1. Angelica ſylveſtris major; ſie wächſt nur auf naſſen und ſumpfigen Wieſen. Alles Vieh frißt ſie grün gern, daher man ſie auch nur grün verfüttern muß; denn alsdann kann das Vieh ſowohl die Blätter, als auch den Stängel, genießen, welcher, wenn er trocken wird, wegen ſeiner Härte ein untaugliches Futter abgiebt.

2. Angelica ſylveſtris minor, Angelica erratica, oder ſylveſtris repens, Pycnocomos *Brunſ.* Podagraria *Linn.* Aegopodium, Herba Gerardi, *Tabern.* Fr. Herbe à Gérard, D. Geißfuß, Gierß, Griesbart, (im g. L. Gerſch oder Gierſch, welches vermuthlich ein aus Griesbart verderbter Name iſt,) Gerhardskraut, Hahnenfuß, Hinfuß, Witſcherlewerſch, Zipperleinkaut; wächſt gemeiniglich an Zäunen und in Baumgärten. Sie würde für das Vieh ein nicht eben ungeſundes Futter abgeben, wenn ſie ſich nur durch die Wurzel nicht ſo ſehr ausbreitete, und beynahe alles andere Gras gänzlich unterdrückte, auch mehr Heu gäbe, als man davon gewinnt. Es freſſen ſie nur das Rindvieh und die Ziegen. Wo ſie in Gärten wächſt, da giebt ſie grün ein gutes Futter für das Rindvieh ab, weil die abgeſchnittenen Blätter bald wieder nachwachſen, und ſie folglich öfters genutzt werden kann. An vielen Orten werden die Blätter im Frühlinge, wenn ſie heraus kommen, von den Landleuten abgeſchnitten, unter den Grünkohl gekocht, und als eine geſunde Speiſe genoſſen. Ein ungefährer Zufall und Irrthum, als man einſtmal die Blätter dieſer wilden Angelik für Attichlaub anſah, und äußerlich zu Linderung

der podagriſchen Schmerzen auflegte, hat uns gelehret, daß dieſes Gewächs eine ſchmerzſtillende Eigenſchaft beſitze, welches ſich aber ſo leicht, aus Beſorgung eines übeln Erfolges, nicht nachmachen läßt, indem der Schade, wenn die podagriſche Feuchtigkeit zurück ſchlüge, größer ſeyn könnte, als der davon zu hoffende Nutzen. Man findet deswegen in den Apothęken hievon gar nichts. Sie wird an einigen Orten Angelique Boucane genannt.

Die ſchmalblätterige Angelik, Angelica tenuifolia; Sefeli foliis bipinnatis ſublinearibus, petiolis baſi membranaceis, ſeminibus ovalibus, ſ. Carvifolia *Linn.* liebt etwas feuchte Wieſen, und geht im Stängel ½ bis ¾ Ellen hoch. Die Blätter kommen den Blättern des Wieſenkümmels ziemlich nahe, und werden von dem Vieh gern gefreſſen. Da ſie nicht allzu häufig wächſt, den übrigen Wieſengewächſen nicht hinderlich, dem Viehe auch nicht unzuträglich iſt, ſo hat man nicht nöthig, ſie auszurotten, jedoch auch ihren Anbau zu befördern nicht Urſache.

Die Wurzeln der Angelica Canadenſis purpurea, ſind das ſtarke Gift, womit die wilden Weibsbilder in Canada, die von ihren Männern verſtoßen ſind, ſich das Leben zu nehmen pflegen, und gegen welches Gift auch die beſten Hülfsmittel, die ſonſt ſelbſt gegen der Klapperſchlangen Biß dienen, nicht die geringſte Hülfe geben.

Die wahre oder Garten-Angelik, Angelica *Offic.* hortenſis ſ. ſativa TRAG. MATTH. PARK. *C. B. J. B.* major DOD. odorata CAM. Smyrnium CORD. Coſtus niger, hat Tournefort von den übrigen Gattungen des Angelicageſchlechtes getrennet, und zu der Meiſterwurz gezählt, daher er ſie Imperatoria ſativa nennet. Ihrer unvergleichlichen Kräfte wegen, heißt ſie auch Heilige-Geiſt-Wurzel; und, weil ſie dem Würgeengel, der Peſt, gewaltig widerſteht, und, nach einer alten geſchichtſchreiberiſchen Sage, dieſe

Kraft

Kraft durch einen Engel im Traum jemanden entdeckt worden ſeyn ſoll, als die Armee eines gewiſſen Kaiſers von der Peſt angeſteckt war, iſt ſie Angelica oder Engelwurz genannt worden. Die meiſte und kräftigſte kömmt aus hohen Gebirgen, inſonderheit aus Böhmen und der Schweiz; man findet auch viel in Norwegen, Island und Pommern. Das Land zur Erziehung dieſer Wurzel muß wohl gegraben, und mit verfaultem Miſte gedünget werden.

Die Erziehung ſelbſt geſchieht auf zweyerley Art. Erſtlich durch den Samen, welcher weiß und breit, faſt wie Paſtinakſamen, doch etwas größer, ausſieht. Er wird im Frühlinge im März geſäet, eingefüßelt, und untergeharket, und liebt einen zur Sonne wohlgelegenen Ort. Wenn er aufgegangen iſt, muß er vom Unkraute rein gehalten werden. Stehen die Pflanzen zu dick, ſo können ſie, wenn ſie etwas erwachſen ſind, verzogen, und auf ein anders wohlgegrabenes und gedüngtes Land einen Schuh weit in Quadrat geſteckt werden, und eben ſo viel müſſen ſie auch auf dem Lande, wo ſie hingeſäet worden, Raum bekommen. Wenn man die Pflanzen nicht alle zum Verſetzen braucht, muß man ſie mit dem Gätehäcklein durchſchneiden, daß ſie auf dem Lande trocknen und dürre werden, und endlich verderben, damit die übrigen Wurzeln deſto größer und ſchöner wachſen können. Beym warmen und dürren Wetter können ſie das Begießen wohl vertragen, und iſt ihnen im Wachsthum ſehr zuträglich. Je mehr ſie an ihren dicken Knollen Faſern oder Bärte, ungefähr einen halben Schuh lang, haben, deſto lieber kaufen ſie die Materialhändler.

Die andere Vermehrung geſchieht ſowohl im Frühlinge, als auch zur Herbſtzeit, kurz vor Michaelis, wenn man von den Wurzeln die Knötlein oder Keimen abbricht, und ebenfalls auf ein ſolches Land, wie oben geſagt worden, auch in eben der Weite, pflanzet. Im

zweyten Jahre, und zwar im Frühlinge, werden ſie ausgehoben, von der Erde geſäubert, und auf einen luſtigen doch ſchattigen Boden geleget, damit ſie abtrocknen und dürre werden können, wobey aber das Umwenden der Wurzeln alle zween bis drey Tage geſchehen muß, damit ſie nicht verſchimmeln oder verderben. Zum Samenziehen läßt man einige alte Wurzeln ſtehen, welche zuweilen im zweyten oder dritten Jahre gewiß Samen bringen.

Die Naturforſcher haben an der Angelikablume, ſo wie an den mehreſten Doldenpflanzen, zwo Arten von Inſecten bemerkt. Die eine gehöret zu der Gattung der Käfer, und wird das Leichentuch, Drap mortuaire, Scarabæus nigro-cœruleſcens, maculis albis ſparſis, ordine macularum abdominalium longitudinali, GEOFF. 79. genennet. Dieſes Inſect hat die nämliche Geſtalt wie der Maykäfer; es iſt oben und unten ſchwarz, ein wenig bläulich, und mit weißen Flecken bezeichnet. Es hat auf der Bruſt weiße Tüpfel, die in zwo länglichen Seiten ſtehen; auf jeder Seite ſiehet man drey große und einige kleinere Tüpfelchen. Unter dem Bauche hat es gleichfalls zwo Reihen weiße Tüpfelchen, deren ein jedes mitten in dem Ringe dieſes Theiles ſtehet. Das zweyte Inſect, ſo ſich von den Blumen der Engelwurz nährt, heißt der Hautfreſſer, Dermeſtes elytris corneis pellucidis, thorace obſcuriore, GEOFF. 208. Die Flügeldecken dieſes Inſects ſind glänzend, durchſichtig, und von einer weißen Hornfarbe; die Fühlhörner haben gleiche Farbe mit den Füßen; die Bruſt iſt breit, und von dunkler Farbe, und die Augen ſind faſt ſchwarz; der ganze Körper iſt rund.

In Island bedienen ſich die Einwohner der Stängel zur Speiſe. Sie ſchälen dieſelbe, und einige Fremde, welche hinkamen, und aus Mangel anderer Koſt davon aßen, haben bezeugt, daß ſie ſehr ſchmackhaft ſeyn. Die Gärtner um London, welche Waſſergräben haben, die durch ihre Gärten laufen, ziehen dieſe Pflanzen in

groſʒer Menge, welche ihnen die Zuckerbäcker häufig abkaufen, welche die zarten Stängel, die im May abgeſchnitten werden, einzumachen, und als Confect zu brauchen pflegen. Auch brauchen die Engländer Blätter und Wurzeln von dieſer Pflanze zu Brühen bey ihren Speiſen, weil ſie die dicken Säfte und den ſtinkenden Athem verbeſſern, und viel zur Verdauung beytragen. Die Wurzel hat vornämlich eine gifttreibende Kraft, und kann auf vielerley Art als ein Präſervativ gegen die Peſt und andere anſteckende Seuchen gebraucht werden. Wer ein klein Stück davon im Munde behält, oder, früh Morgens nur ein Paar Schlucke Wein oder Roſenwaſſer, darin ſie geweicht hat, trinkt, kann den ganzen Tag über von keiner böſen Luft angeſteckt werden. Man kann in dieſer Abſicht auch eine Latwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem deſtillirten Oehl mit Zuckerzeltlein in den Mund, oder einen Balſam mit ausgepreßtem Muskatenöhle, zubereiten. Gießt man Eſſig über einen Theil dieſer geſtoßenen Wurzeln, mit andern dergleichen dem Gifte widerſtehenden Dingen vermiſcht, und läßt es in der Wärme einige Tage hinter einander ſtehen: ſo hat man einen guten Gift- und Peſteſſig, welcher äußerlich und innerlich dient. Simon Pauli gab zur Zeit der Contagion den Geiſtlichen den Rath, daß ſie ihre Kleider und Mäntel mit dem Pulver der Angelikwurzel beſtreuen möchten, welches damals ſehr gut gethan; und wenn ſchon jemand inficirt geweſen, gab er ſo fort ein Quent von dieſem Pulver in Cardobenedictenwaſſer ein, daß die Patienten wacker ſchwitzten.

Die Angelik tilget auch die kalten Fieber, ſtärket den Magen, und hilft verdauen; zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, und alle innerliche Geſchwulſt, dämpfet die Blähungen des Leibes, ſtillt das tröpflichte Harnen und Harnwinde, tödtet die Würme; iſt in Mutterkrankheiten mit Grimmen dienlich, befördert die monatliche Reinigung und Geburt, mildert die Nachwehen,

hen, wenn man ſie mit Zitwerwurzel im warmen Wein giebt; räumt die Bruſt, vertreibt den kalten und feuchten Huſten, das Keichen und die Engbrüſtigkeit, und verzehret alle böſe Feuchtigkeit, deshalb ſie auch Luft- oder Bruſtwurzel, Radix pectoraria, genannt wird. Sie wird auch von einigen wider den Scharbock gebraucht. Sie ſoll auch die Trunkenheit verhüten, wenn man einer Bohne groß davon ißt. Die Wurzel gekäuet, und in die hohlen Zähne gethan, ſtillet derſelben Schmerzen, und macht einen wohlriechenden Athem. Der Saft und das Pulver reinigt, und erfüllt die tiefen Wunden und faulen Geſchwüre mit Fleiſche. Gleiche Kraft hat auch der Same, in Wein oder Waſſer geſotten, und friſche oder alte Schäden damit gewaſchen. Die Blätter der Angelik, mit Raute und Honig geſtoßen, und als ein Umſchlag aufgelegt, heilen die Biſſe der wüthenden Hunde und Schlangenſtiche. Wenn man ſie einem Febricitanten auf den Kopf legt, ziehen ſie alle Fieberhitze an ſich. Einige halten dafür, wenn ſie die Wurzel bey ſich tragen, ſoll ihnen keine Zauberey ſchaden können. Andere hängen ſie auf die bloße Haut an den Hals, zur Verhütung der Peſt. D. Müller in Lindau am Bodenſee ließ eine Salbe wider die Contracturen daraus bereiten. Er nahm hiezu 1½ Pfund friſche klein zerſchnittene Wurzeln, ließ ſie in genugſamem Wein und in einem verſchloſſenen Gefäß ſo lange ſieden, bis ein ſchleimiges Extract davon erhalten wurde; dieſes vermiſchte er mit venediſcher in Branntwein aufgelöſter Seife 1 Pfund, Regenwurmöhl ½ Pfund, und Campher 1 Loth, und ließ des Tages etliche mal die Glieder damit einſchmieren. Das deſtillirte Oehl und das Extract aus dieſer Wurzel unter die Rotulas oder Zuckerküchlein gemiſcht, und des Tages etliche davon genoſſen, ſtärket das Herz, und vertreibt das Herzpochen. Das Oehl mit einem Trunke Iſopwaſſer laulich eingenommen, dient für die Engbrüſtigkeit und den kurzen Athem.

Athem. Aeußerlich gebraucht, ſtillt es das Grimmen und Reißen im Leibe, inſonderheit bey jungen Kindern, und lindert die Magenſchmerzen.

Abgezogenes Angeliken = Waſſer. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Unze Angelik, eben ſoviel Zimmet, $\frac{1}{4}$ Unze Gewürznägelein, eben ſoviel Maſtix, Coriander und Sternanieß, nebſt $\frac{1}{2}$ Unze Cedernholz; ſtößt alles in einem Mörſer ſehr klein, läßt es in einem Maß Branntwein eine Nacht über weichen, thut es in einen gläſernen Deſtillirkolben, und deſtillirt es im heißen Waſſer (Marienbade.) Von dieſer Eſſenz thut man in ein Maß Branntwein, 1, 2 bis 3 Unzen, und etwas Ambra und Biſam, auch Zibeth, ſo viel als nöthig, dazu.

Oder: man nimmt Waſſer, worin eine Unze gereinigter Salpeter oder Weinſteinſalz zergangen iſt; darin läßt man 8 Unzen Angelikenwurzel, oder andere Kräuter, die man abziehen will, auf die Art weichen, daß allzeit der achte Theil Salz gegen die Wurzel oder Kräuter zu rechnen iſt. Man läßt das Eingeweichte kochen, damit ſich die Kraft herausziehe, gießt alsdann das Flüſſige ab, und läßt es im Dunſtbade ſo dick als Honig werden, (weil die Verrauchung im Marienbade allzu langſam geſchieht, und bey einem andern Feuer das Anbrennen zu befürchten iſt;) und gießt auf dieſes Extract oder Honig ſechsmal ſo viel Branntwein, um es zur Eſſenz zu machen, oder deſtillirt den Branntwein als ein Extract.

Man kann auf dieſe Art aus allen Erdgewächſen, die mit auflöſenden Wäſſern abgezogen werden müſſen, Extracte machen. Bey harzigen Pflanzen aber, in welche das Waſſer nicht wirkt, muß Weingeiſt mit Weinſtein abgezogen gebraucht werden. Die Urſache, warum man Weinſtein zum Weingeiſte nimmt, iſt, damit das feſte Salz des Weinſteins das Gewebe des harzigen, öhligen und ſchleimigen Weſens der Erdgewächſe auflöſe, welches ſonſt in dem Magen zu Boden fallen, und ſich in den Falten deſſelben anhängen würde. Dieſe alſo

ſo zubereitete Eſſenzen löſen ſich in wäſſerigen Sachen auf, ohne daß es nöthig wäre, ſie vorher niederzuſchlagen, indem das feſte Salz und die irdiſchen Theile der Pflanze von dem Weingeiſte nicht angegriffen worden.

Das deſtillirte Angeliken-Waſſer heilt alle Stiche und Biſſe giftiger Thiere.

Angeliken-Wurzeln einzumachen. Nachdem man die Blätter und die oberſte Haut von den Stängeln, welche aber recht friſch, ziemlich dick, und ehe ſie zu Samen aufgeſchoſſen, ſeyn müſſen, abgeſtreift hat, ſchneidet man ſie nach Gefallen, ſo lang man will, und legt ſie in friſches Waſſer. Nachher blanchirt man ſie in einem andern Waſſer, und kocht ſie ſtark. Wenn ſich dieſe hineingethane Stängel leicht von einander zerbrechen laſſen, ſo haben ſie genug geſotten. Man nimmt ſie deshalb vom Feuer, und läßt ſie in eben dem Waſſer kalt und wieder grün werden. Hernach nimmt man ſie heraus, und legt ſie noch zweymal nach einander in friſches Waſſer. Wenn ſie hernach durch den Durchſchlag abgelaufen ſind, thut man ſie in eine Conditor-Pfanne, mit gereinigtem Zucker, worin ſie 10 bis 12 Mahl aufwallen müſſen; zieht ſie darnach aus dem Zucker heraus, ſchäumt ſie ab, und wirft ſie in ein irdenes Gefäß. Den andern Morgen läßt man den Zucker davon ablaufen, läßt ihn ſo lange kochen, bis er kleine Perlen wirft, und gießt ihn wieder über die Angelik-Stängel her. Zween oder drey Tage darnach gießt man den Zucker wieder ab, läßt den Syrupp wieder kochen, bis er große Perlen wirft, thut aber noch mehr Zucker dazu, legt die Angeliken hinein, und läßt ſie 5 bis 6 mal aufkochen; nimmt ſie heraus, läßt ſie abtröpfeln, trocknet ſie auf Kohlen, beſtreut ſie mit etwas Zucker, und läßt ſie vollends in einem Conditor-Ofen trocknen.

Angelica montana perennis, Paludapii folio, *Tourn.* ſiehe Leviſticum.

Angelica ſpinoſa, Angelique épineuſe; ſiehe Aralia.

Ange-

Angeliken-Saft, ſiehe Opoponax.

Angelin, Angelyn; ſiehe Andira.

Angelique de Bordeaux, Angelique de Rome, Arten Birnen; ſiehe unter Birnbaum, Th. V. S. 450.

Angelot, eine engländiſche Goldmünze; ſ. Engelot.

Angelot, eine Art franzöſiſcher Käſe, welche in der Normandie, in der Landſchaft Bray gemacht werden, daher man ſie auch Angelots de Brie und Angelots de Bray nennt. Sie werden gemeiniglich in Näpfe, von Weiden gemacht, gelegt, die zum Theil wie ein Herz, zum Theil aber auch viereckig ausſehen. Sie ſind klein, ſehr fett, und von einem vortrefflichen Geſchmacke.

Angelyn, ſiehe Andira.

Angemacht Bier, ſiehe Anmachen, das Bier.

* **Anger** oder **Eſpan**, Fr. Varenne, heißt ein Stück ungebauetes Feld oder Land, welches vor oder zwiſchen den Aeckern oder Wieſen liegt, mit Graſe bewachſen, und dem Pferde-Rind-Schaf- und Gänſeviehe zu gewiſſen Zeiten zur Weide gewidmet iſt. Wenn eine ſolche Viehweide einem ganzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuſtändig iſt, ſo heißt es ein Gemein-Anger, oder Gemein-Eſpan. Die Gänſe ſollten billig auf einem Anger, einen beſondern in etliche Weiden abgetheilten Platz haben, damit ſie allein auf ſolchen gehütet werden, und nicht auf dem ganzen Anger herum laufen mögen; denn, wo ſie hinpferchen, da verbrennt ihr Miſt, weil er hitzig iſt, das Gras mit ſamt der Wurzel; und überdieß pflegt auch das Gras, wo ſie abbeißen, ſehr hart und ungern nachzuwachſen, und meiſtens zu verderben. Wo große Anger ſind, pflegt man ſolche in drey Theile (außer der Gänſeweide) abzutheilen, und den erſten davon gleich um Walpurgis mit dem Rindviehe zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingſten gehägt, und daher die Pfingſtweide genannt: der dritte Theil aber pflegt erſt nach dem Johannistage mit dem Viehe behütet zu werden, und

führt daher den Namen der Johannis-Weide. Die Pferde gehn gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem Anger, oder haben, nach Gewohnheit des Ortes, ebenfalls einen beſondern Platz. Wo ein Anger obgedachtermaßen nicht abgetheilt wird, wird das Vieh erſt um Pfingſten darauf getrieben, und alsdann wird der ganze Anger zur Pfingſt-Weide gebraucht. Man ſpart die Gemein-Anger, ſo viel möglich iſt, und treibt das Vieh, ſobald das Getreide vom Felde, auf die Stoppeln, und wo Brachfeld iſt, wechſelsweiſe auf das Brachfeld, damit der Anger ſich wieder erholen, und Gras nachwachſen könne. Man pflegt manchmal, wenn das Vieh die Anger nicht mehr betritt, die Schafe dahin zu treiben, um den Anger zu pferchen und zu düngen; an einigen Orten aber wird dieſes nicht gelitten.

Anger-Blümlein, ſiehe Bellis.

Anger-Kraut, ſiehe Polygonum.

Anger-Recht, Aurecht, heißt das Recht oder die Befugniß der Obrigkeit oder Herrſchaft eines Ortes, die in ihrem Gebiete befindlichen Anger und Auen vor ſich ganz allein, und mit Ausſchließung der Unterthanen, zu nutzen; es wäre denn, daß ſie aus eigener und freyer Bewegung einem Andern ſolches Recht überlaſſen und zugeſtehen.

Angerögt ſeyn, ein Zufall bey Kindern; ſ. Herzgeſpann.

* **Angerten**, Angarten, ſind Aecker, worauf nicht geſäet iſt. Siehe Brach-Acker.

* **Angeſchirren** oder **Anſchirren**, heißt, den Pferden, und anderm Zugviehe, wenn man damit fahren, oder ſonſt eine Arbeit verrichten will, das Zeug oder Geſchirre auflegen. Solches ſoll früh Morgens, zu rechter Zeit, wenn die Pferde geſtriegelt, geputzt und gefüttert ſind, geſchehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabſäumt werden möge.

***Angeſchoſſen**; alles, was vom Wildbret nach dem Schuß ſchweißt, nennen die Jäger: es iſt angeſchoſſen.

Angeſicht, Geſicht oder Antlitz, L. Facies, Fr. Viſage.

Das Geſicht zu verſchönern.

1. Man nimmt 2 Unzen gepülverten Wißmuth, und 4 Unzen Scheidewaſſer; ſetzt es in einem groſʒen irdenen Geſchirre unter eine Feuermauer, oder mitten in einen Hof, und läßt alles zuſammen 24 Stunden ſtehen; alsdann nimmt man das Waſſer, welches klar ſcheinen wird, gießt es in ein anderes Geſchirr oder Terrine, und darunter eine eben ſo ſchwere Quantität geſalzenen Waſſers; läßt beydes wieder 24 Stunden ruhen, da ſich dann den Morgen darauf der Wißmuth zu Boden geſetzt haben wird; alsdann gießt man das darüber ſtehende Waſſer ſacht ab, und läßt ihn, nachdem man denſelben ſechs oder ſiebenmal mit gemeinem Waſſer gewaſchen hat, an der Sonne trocknen. Man kann dieſes Pulver mit Pomade von Jasmin, oder von Schöpſenfüßen oder Kalbsbeinen gebrauchen. Oder, damit ſie beſſere Wirkung thue, mache man ſich folgende.

Pomade, das Geſicht ſchöner zu machen. Man nehme Weißwurz (Radix Sigilli Salomonis) und Zwiebeln, von jedem 2 Unzen; waſche ſie wohl, und laſſe ſie 6 Tage in friſchem Waſſer weichen, nehme ſie alsdann heraus, trockne ſie ab, und ſchneide ſie ganz klein. Nach dieſem laſſe man ſie mit dem Nierenfette vom Lamme, und mit friſchem Schweineſchmeer (Panne de Porc *)), von jedem ungefähr 4 Unzen, ſechs Tage in Waſſer weichen, und gebe ihnen, alle Tage zweymal friſches Waſſer. Nach Verlauf dieſer Zeit muß man das Fett und Schmeer mit demſelben Waſſer zergehen laſſen, es in porzellanene Töpfe thun, und alle Tage fri-

*) Dem Ueberſetzer des Chomel ſcheint dieſe Bedeutung des Wortes Panne unbekannt geweſen zu ſeyn; indem er es im I. Th. des öcon. und phyſical. Lex. S. 426. durch Nierenfett vom Pfau überſetzt, wozu er durch die bekannte Bedeutung, da Panne auch ein Pfau heißt, verleitet worden. Der Zuſatz de porc hätte ihn leicht eines beſſern belehren können. R.

ſches Waſſer darüber gießen. Auf jede Unze von dieſer Pomade kann man ein Quent des vorbeſchriebenen Pulvers zuſetzen, welches man, wegen ſeiner Weiße, Perlen-Weiß (Blanc de Perles) nennen kann. Dieſe Pomade macht nicht allein ſchön, ſondern iſt auch für die Röthe, Flechten, Finnen, und andere Fehler der Haut, dienlich. Man muß aber behutſam damit verfahren.

2. Man vermiſche geraſpelt Ochſenhorn mit ſüßem Mandelöhl, laſſe es darin eine Zeitlang weichen, und waſche ſich das Geſicht damit.

3. Man kann ſich auch deſtillirter Wäſſer von Melonen, Bohnenblüthe, wildem Wein und grüner Gerſte, d. i. ſolcher, deren Korn noch nicht ganz gebildet, ſondern noch milchicht iſt, imgleichen des Waſſers, welches ſich in denen Blaſen befindet, die ſich im Sommer auf den wilden Rüſtern zu erzeugen pflegen, bedienen.

4. Senac iſt der Meinung, es komme darauf an, die Ausdünſtung des Geſichts zu verhindern. Denn indem ſolchergeſtalt in den kleinen Gefäßen eine heilſame Verſtopfung der Lymphe und des Bluts vorgeht, bleibt die Haut geſpannter, ſieht ſchön roth und weiß aus, und iſt ohne Runzeln. Da nun das Oehl die Ausdünſtung zurück hält, ſo räth er, ſich entweder das Geſicht damit zu reiben, oder Sachen, wovon das Oehl der Hauptbeſtandtheil iſt, darauf zu legen; aber keinen Anſtrich von Schminke, weil dieſe, wenn ſie trocken wird, die Haut runzlicht macht.

5. Abgezogenes Waſſer, welches eine ſchöne Fleiſchfarbe verſchafft. Man nimmt 2 Maß (Pinte) Weineſſig, 2 Unzen Fiſchleim, 2 Unzen Muskatennüſſe, und 6 Unzen gemeinen Honig, läßt es zuſammen bey gelindem Feuer deſtilliren, und ſchüttet nachher etwas rothes Sandelholz in den abgezogenen Liquor, um ihn ein wenig zu färben. Ehe man ſich deſſen bedient, muß man ſich vorher mit Seifenwaſſer rein waſchen. Wenn man

ſich

ſich mit dem deſtillirten Waſſer gewaſchen hat, muß man ſich ja nicht abtrocknen, da alsdann das Geſicht ſchön roth bleibt, und recht friſch und geſund ausſieht.

6. **Ein vortrefflicher Glanz für die Haut.** Man muß gleiche Theile von Limonienſaft und Eyweiß nehmen, und in einem glaſurten irdenen Topfe, der an ein gelindes Feuer geſetzt wird, wohl zuſammen ſchlagen. Man rührt es beſtändig mit einem hölzernen Spatel um, bis es beynahe die Conſiſtenz einer Butter angenommen hat. Man hebt es zum Gebrauch auf, und wenn man ſich deſſen bedienen will, kann man etwas von einer wohlriechenden Eſſenz, welche man am angenehmſten findet, hinzu thun. Man thut auch wohl, wenn man ſich das Geſicht vorher mit Reißwaſſer reinigt, ehe man ſich damit ſalbt. Dieſes iſt eins der beſten Mittel, wenn man ſich das Geſicht ſchön, glänzend und glatt machen will.

7. Oder: man nimmt eine Handvoll Bohnenblüthe, Flieder- und Bugloſſenblumen; eine Taube, die gehörig ausgenommen wird; den Saft von 2 Limonien, 4 Unzen Salz, und 5 Unzen Campher; läßt alles im Marienbade deſtilliren; thut in das deſtillirte Waſſer einige Gran guten Biſam, und ſetzt es einen Monat an die Sonne; doch muß man das Gefäß, worin der Liquor befindlich iſt, des Abends ins Zimmer nehmen. Wenn man ihn brauchen will, befeuchtet man damit ein Läppchen; und reibet ſich das Geſicht ganz gelinde damit.

8. **Talkſtein-Waſſer.** Alle diejenigen, welche, Schönheitsmittel zu irfinden, ſich bemüht, haben es ſehr bedauert, daß das Geheimniß des Talkwaſſers verloren gegangen iſt, und die Entdeckung deſſelben iſt von ihnen als eine für die Schönheit ſehr wichtige Erfindung angeſehen worden. Folgende Verordnung wird vermuthlich der wahren Compoſition dieſes ſo berühmten und hochgeſchätzten Waſſers ſehr nahe kommen.

Man nimmt eine beliebige Menge vom Talkſtein, theilt ſie in Blätter, und calcinirt ſie mit gelbem Schwefel. Nach der Calcination ſtößt man es klein, ſiebt es durch, und wäſcht es in einer großen Menge heißen Waſſers. Wenn man gewiß verſichert iſt, durch dieſes Waſſer alle Salze weggenommen zu haben, ſo neigt man daß Gefäß, läßt das Waſſer ablaufen, das unten bleibende Dicke aber kochen. Wenn es trocken iſt, calcinirt man es nochmals in einem Ofen, zwo Stunden lang, bey einem ſtarken Feuer. Darauf nimmt man ein Pfund von dieſem calcinirten Talk, und ſtößt ihn mit zwo Unzen Salmiak zu Pulver. Dieſes thut man in ein gläſernes Gefäß, welches an einem feuchten Orte ſtehen muß. Darauf wird aller Talk ſich von ſelbſt auflöſen, und man darf alsdann nur ganz ſacht das Gefäß neigen, und den Liquor abgießen; man muß ſich aber in Acht nehmen, daß man ihn nicht trübe mache. Dieſer Liquor iſt ſo weiß und ſchön, als eine Perle. Hohen Standesperſonen kann man kein herrlicheres und vortrefflicheres Schönheitsmittel liefern.

9. **Talk-Oehl, welches von ſelbſt zergangen iſt.** Man thut pulveriſirten Talk, und mit Salpeter calcinirtes Weinſteinſalz, ſchichtenweiſe in einen Schmelztiegel, und läßt dieſen 6 Stunden lang in einem ſtarken Feuer ſtehen, nimmt ihn ſodann heraus, und gießt auf die calcinirte Materie guten deſtillirten Weineſſig, ſeihet den Liquor durch, läßt ihn gerinnen, ſüßt ihn ab, und ſetzt ihn in den Keller, damit er zerfließe. Dieſes Talköhl iſt eben ſo ſchätzbar, als das Talkwaſſer. Ueberdieß dient daſſelbe auch wider die Blattern und andere Flecken des Angeſichts.

10. **Balſamiſches Waſſer.** Man nimmt 1 Pfund venediſchen Terpenthin, Lorbeeröhl, Galbanum, arabiſches Gummi, Epheu-Gummi, Weihrauch, Myrrhen, Leber-Aloe, Aloe-Holz, Galgant, Nelken, Braunellen (Conſolida minor), Zimmet, Muskatennuß,

nuß, Zitwer, Ingber, weißen Diptam, von jedem 3 Unzen; Borax, 4 Unzen; Biſam, 1 Quent; Ambergris, 20 Gran; gießt darauf 20 Maß Branntwein, nachdem man vorher alles, was ſich pulveriſiren läßt, geſtoßen hat, und deſtillirt es.

Das daraus entſtehende balſamiſche Waſſer ſtärkt die Theile, und giebt ihnen Schönheit und Stärke, die den Augen ſehr gefallen muß.

11. **Weißes Schönheits-Waſſer.** Man nimmt 8 Unzen ſüße Mandeln, und 4 Unzen bittere; ſtößt ſie mit 2 Pfund Wegerich- oder Roſenwaſſer, und läßt nachher darin einen halben Scrupel corroſiviſchen Sublimat, und das Weiße von zwey Eyern, zergehen.

12. **Ein Waſſer, welches der Haut einen Glanz giebt.** Man nimmt 2 Unzen Borax, eine Unze Fels-Alaun (Alumen rupeum), 2 Quent Campher, 1 Unze Feder-Alaun (Alumen plumoſum), und eben ſo viel Alumen ſciſſile; pulveriſirt alles, und läßt es in einer großen Menge Brunnenwaſſer kochen; alsdann läßt man das Weiße von zwey Eyern in etwas Weinbeerſaft (Verjus) zergehen, thut dieſes in das Waſſer, wenn man es vom Feuer nimmt, und läßt alles 20 Tage an der Sonne ſtehen.

13. Einige Damen waſchen nur das Geſicht mit einem Waſſer, worin ſie haben Alaun zergehen laſſen. Dieſes Waſſer macht zwar die Haut glänzend; allein, man muß auch befürchten, daß ſie davon runzlig wird, denn der Alaun iſt ein ſtark zuſammenziehendes Mittel.

14. **Ein ſchönes Mittel, die Haut weiß zu machen.** Man nimmt Silberglätte, Maſtix, Olibanum, Colophonium, von jedem gleich viel; reibt es auf einem Marmorſteine, und wirft es alles in einen Kolben, mit einer hinlänglichen Quantität weißem und ſchön riechendem Weins. Das Waſſer, welches durch die Deſtillation übergeht, macht die Haut ſo weiß, daß man ſie hernach waſchen kann, ohne zu befürchten, daß die Weiße vergehen wird.

15. Andere bedienen ſich, zu eben dem Behuf, eines Waſſers, das mit Melonenkernen, Aronswurzel, Limonienſaft und Ziegenmilch bereitet worden iſt. Es wird alles in einen gläſernen Kolben gethan, und im Marienbade deſtillirt.

16. **Eine ſchöne, die Haut ſchmeidig machende Pomade.** Man nimmt Speck von einem Eber, ſchneidet ihn in kleine Stücke, und wäſcht ihn; alsdann läßt man ihn neun Tage in reinem Waſſer weichen, und gießt daß Waſſer täglich ab. Hierauf läßt man ihn auf einem glühenden Eiſen ſchmelzen, und fängt die herab träufelnden Tropfen in friſchem Waſſer auf. Nachher wäſcht man ihn in verſchiedenen Wäſſern, wozu man ſich des Roſenwegerich= oder Nachtſchattenwaſſers bedienen kann. Wenn man die Haut damit reibt, ſo wird ſie davon ſo weich werden, wie ein Atlaß.

17. **Eine andere Pomade.** Man nimmt das Oehl vom weißen Mohnſamen, und von den ſogenannten vier kalten Samen, von jedem 4 Unzen; ſechs Quent Wallrath, und 1 Unze weiß Wachs, und macht aus dieſem allen, nach den Regeln der Kunſt, eine Pomade.

18. **Ein Oehl zur Reinigung des Geſichts.** Man nimmt ein Maß ſüße Sahne, wirft Seeblumen= Lilien= Bohnen= und Roſenblüthe darein, und läßt alles im Marienbade kochen: ſo erhält man dadurch ein Oehl, welches man in einem gläſernen Geſchirre aufheben, und einige Tage in die Luft ſetzen kann.

19. **Eine vortreffliche Pomade für das Geſicht.** Man nimmt eine beliebige Menge Hammelfüße, brüht ſie, und nimmt die Knochen heraus. Die großen Knochen ſchlägt man klein, um das Mark heraus zu nehmen. Zu dieſer Abſicht iſt es gut, daß man gedachte Knochen 1 oder 2 Tage im Waſſer ſtehn läßt. Das Waſſer muß drey bis viermal des Tags verändert werden. Darauf wird man die Knochen mit leichter

Mühe zerſchlagen können. Zu zwey Dutzend Hammelfüße muß man wenigſtens ein halb Dutzend Kälberfüße nehmen. Das herausgenommene Mark wäſcht man in mancherley Wäſſern, bis es recht ſchön weiß ausſieht. Wiederum wäſcht man auch die vom Mark befreyten Knochen, und läßt ſie eine bis zwo Stunden in klarem Waſſer kochen. Dieſes läßt man durch ein leinen Tuch laufen, und 12 Stunden ruhig ſtehen. Das oben aufſchwimmende Oehl nimmt man mit einem ſilbernen Löffel ab, und vermiſcht es mit dem aufgehobenen Marke. Man läßt alles bey einem mäßigen Feuer ſchmelzen, und nimmt ungefähr zu dem Gewichte von 4 Unzen ein Quent Borax, und eben ſo viel calcinirten Felsalaun. Wenn alles recht heiß iſt, vermiſcht man damit 2 Unzen ohne Feuer bereitetes Oehl von den vier kalten Samen, und ein klein wenig Ziegenfett; läßt es durch ein reines Tuch ſeihen, und hebt es zum Gebrauch auf. Einige nehmen, anſtatt des Ziegenfettes, ein wenig Wachs oder Hammeltalg; allein, das Wachs trocknet die Haut, und ſie ſpringt darnach auf, und das Hammeltalg macht die Haut roth und gelblich.

20. Schnupftuch der Venus, Fr. Mouchoir de Venus, nennt man ein ſolches Schnupftuch, wozu die Leinwand mit einer die Schönheit befördernden Compoſition zubereitet iſt. Man bedient ſich hiezu gemeiniglich des Wallrathes.

Die auf folgende Art verfertigten Schnupftücher werden faſt gar nicht ſchmutzig. Man nimmt ein halb Viertel Brianzoner Kreide, calcinirt ſie in einem Glasofen, oder auf eine andere Art, gießt nachher guten Branntwein darauf, und läßt es 24 Stunden ſtehen; tunkt alsdann das Tuch darein, und läßt es im Schatten, ſo, daß weder Staub, noch Sonne oder Feuer dazu komme, trocken werden, und wiederholt dieſe Operation dreymal. Dieſer Schnupftücher bedient man ſich, ohne ſie naß zu machen.

Eine andere Art, welche aber mehr Umſtände erfordert. Man nimmt 2 Pfund Felsalaun, 1 Pfund Borax, Gumi Traganth und arabiſches, von jedem 4 Pfund. Auf alles gießt man 2 Pfund Malvaſier, und 2 Maß Ziegenmilch. Alsdann nimmt man 2 Pfund Bleyweiß, thut es in ein leinenes Tuch, und läßt es in einer hinlänglichen Menge gemeinen Waſſers kochen. Dieſes Waſſer gießt man auf vorerwähnte Infuſion. Hernach nimmt man 2 Pfund weißen Honig, 3 Pfund Terpenthin, und eben ſo viel weißen Zucker, und läßt es in weißem deſtillirten Weineſſig kochen. Wenn es halb eingekocht iſt, gießt man es zu dem vorigen Mengſel; thut alsdann 3 Unzen klein geſtoßene Myrrhe hinzu, und einige Schnecken ohne Schalen, die in gemeinem Waſſer gut gereinigt werden müſſen. Man rührt alles eine halbe Stunde tüchtig um, damit ſich alles gehörig miſche. Nunmehr wirft man dieſes alles in einen Kolben, mit einer fetten Henne, die rein gewaſchen, und in Stücke geſchnitten wird; thut eine Unze Campher, das Weiße von 10 friſchen Eyern, und die Schale von 5 Pomeranzen hinzu, und deſtillirt es. Das erſte Waſſer, welches bey der Deſtillation zum Vorſchein kömmt, wird ſehr klar ſeyn. Dieſes muß man beſonders aufheben. Das zweyte Waſſer wird ſehr weiß ſeyn, und dieſes iſt eben dasjenige, welches zu Bereitung des Tuches auf folgende Art gebraucht wird.

Man nimmt ein feines Tuch, wäſcht es in Roſenwaſſer, und läßt es trocken werden. Hernach läßt man es 24 Stunden in dem vorher beſchriebenen weißen Waſſer liegen, und darauf im Schatten trocknen. Will man ſich des Schnupftuchs bedienen, ſo ſehe man vorher zu, daß das Geſicht recht rein ſey, alsdann kann man damit über das Geſicht hin und her fahren, und man wird davon eine wunderbare Wirkung verſpüren. Die Haut wird davon klar, glänzend, und ſo weich werden, wie ein weißer Atlaß. Man kann dieſes Schnupftuch

in

in der Taſche tragen. Wenn das Geſicht voll Schweiß iſt, und man wiſcht ſich damit ab, ſo thut es alsdann die ſchönſte Wirkung. Uebrigens iſt nicht zu läugnen, daß das unter dieſe Zubereitung kommende Bleyweiß deſſen Gebrauch gefährlich machen kann.

21. **Ein Firniß für die Haut.** Man thut in ein gläſernes Gefäß 12 Unzen guten Branntwein, 1 Unze Sandarach, und eine halbe Unze Benzoe; ſchüttelt das Gefäß oft um, und läßt es hernach ruhig ſtehen. Wenn man ſich das Geſicht gewaſchen hat, kann man es mit dieſem Firniß beſtreichen, der ihm einen ungemein ſchönen Glanz giebt.

22. **Ein hepatiſches Salz, welches zur Erhaltung und Erwerbung einer ſchönen Farbe ſehr dienlich iſt.** Man nimmt Agrimonienwurzel, 2 Pfund; Cichorien- und Scorzonerwurzel, von jeder 1 Pfund; bittere Coſtwurzel (Coſtus amarus), Mannstreu (Eryngium), Curcumä, von jeder $\frac{1}{2}$ Pfund, Calmus, Rhapontic, von jedem 4 Unzen; Wermuth, Stabwurz, Eupatorium, Scolopendra, Ehrenpreis, Fumaria, Hepatica, Cuscuta, von jedem 3 Unzen; läßt alles in einem Reverberirofen calciniren; thut ſodann Rhabarber- und Caſſienaſche hinzu, von jedem anderthalb Unzen, laugt alles in einem Decoct von Flor. Hepaticæ wohl aus, und zieht das Salz nach den Regeln der Kunſt daraus.

Dieſes Salz erhält die Galle flüſſig, hebt die Verſtopfungen, heilt die Gelbſucht, vertreibt die gelbe Farbe der Haut, und giebt ihr ein röthliches angenehmes Anſehen. Man nimmt davon 24 bis 30 Gran in einem dazu ſchicklichen Getränke.

23. Man macht ein Loch in eine Limonie, füllt es mit Zuckercand, und bedeckt es mit Goldblättern. Darauf muß man hernach wieder die Rinde, die man weggenommen hat, auf eine künſtliche Art befeſtigen. Sodann läßt man die Limonie in heißer Aſche braten.

Will

Will man ſie nun brauchen, ſo läßt man etwas Saft aus der gemachten Oeffnung heraus fließen auf ein Tuch, womit man ſich das Geſicht reiben kann.

Dieſer Saft ſäubert die Haut unvergleichlich, und giebt ihr einen ſchönen Glanz.

24. Componirtes Weinſtein-Oehl; um damit die Haut weiß zu machen. Man nimmt 3 Pfund Weinſtein von weißem Wein, 4 Unzen Salpeter, 3 Unzen calcinirtes Zinn, und 1 Unze Felsalaun. Dieſe Spezereyen ſtößt man zuſammen, thut ſie in eine irdene Schüſſel, und bringt ſie ins Reverberirfeuer, bis ſie calcinirt ſind. Darauf thut man eine Unze von dieſem bis zur Weiße gebrannten Kalk in ein Maß Branntwein. Dieſer Branntwein wird alsdann eines der beſten Schönheitsmittel, deſſen man ſich bedienen kann, um die Haut ſchön zu machen, und bey ihrer natürlichen friſchen Farbe zu erhalten.

Die Finnen im Angeſichte und auf der Stirne zu vertreiben.

1. Man nimmt 1 Unze Campher, eben ſo viel Schwefel, ½ Unze Silberglätte, und eben ſo viel Myrrhen; ſtößt alle dieſe Stücke zuſammen, läßt ſie 7 bis 8 Tage in einem Pfunde Branntwein oder Wegerichwaſſer weichen, und wäſcht ſich im Geſicht mit einem Leinwandläppchen damit.

2. In ein Nößel Scabioſenſaft, der bey dem Feuer gereinigt, und durch ein leinen Tuch geſeiht worden, wirft man ½ Unze Borax, und 1 Quent Campher, und bedient ſich deſſen, wenn es 2 oder 3 Tage geſtanden hat.

3. Man läßt 2 Händevoll klein Tauſendgüldenkraut in 8 Nößel Waſſer bis auf die Hälfte einkochen, und bähet Morgens und Abends die Finnen darüber.

4. Man nimmt eine Unze Campher, und eben ſo viel Schwefel, ½ Unze Myrrhen, und eben ſo viel Weihrauch; ſtößt alles zuſammen, und thut es in ein

Nößel

Nößel Roſen= oder Wegerich= oder Scabioſenwaſſer, läßt es 7 oder 8 Tage ſtehen, und braucht es.

Für die Röthe, die Hitzblattern, den Kupfer, den Ausſatz, Finnen und Schwäre, im Geſichte.

1. Man nimmt 1 Unze Felsalaun, eben ſo viel klein geſtoßenen Schwefel, 1 Unze Roſen= oder Gänſerich=waſſer, miſcht alles in einer Flaſche unter einander, und gebraucht es nach 24 Stunden.

2. Der cypriſche Vitriol mit Wegerichwaſſer, iſt auch unvergleichlich, imgleichen der Saft vom Gauch=heil. Man muß einige Tage hinter einander, Morgens und Abends, damit fortfahren.

3. Für die Röthe und den Kupfer im Geſichte. Man nimmt Schwefelblumen, nebſt etwas Bleyweiß, macht ein Säckchen daraus, und läßt es eine Zeit lang in etwas laulichem Weinbeerſafte weichen. Mit dieſem Liquor wäſcht man ſich des Abends, vor dem Schlafenge=hen, das Geſicht.

4. Für die Hitzblattern im Geſichte. Man nimmt Schweineſchmalz und Schwefelblumen, von jedem gleich ſchwer; miſcht es unter einander, gießt eine hinlängliche Quantität abgezogen Farnkraut= und Pfir=ſichblüthwaſſer dazu; macht eine Art von Salbe oder Pomade daraus, und reibt alle Abend, ehe man zu Bette geht, das Geſicht damit, bis die Hitzblattern vergangen ſind.

5. Man kann auch friſch abgepflücktes und zer=quetſchtes Schellkraut (Chelidonium) auf die Hitzblat=tern legen.

6. Ueberhaupt ſind die Mittel, worunter Campher, Benzoeeſſenz und die ſogenannten Jungfernmilche kom=men, wider die Röthe des Geſichts ſehr dienlich.

7. Man nimmt gepülverten Alaun, ein Pfund; den Saft von Portulak, Wegebreit und Weinbeeren, von

jedem

jedem gleich viel; ferner das Gelbe von ungefähr zwanzig Eyern; ſchlägt alles wohl zuſammen, und deſtillirt es.

Dieſes Waſſer iſt auch wider alles Jucken, und wider Wallungen des Bluts, ſehr gut.

8. Das Seeblumenwaſſer, darin man ein wenig Campher, der vorher in etwas Branntwein aufgelöſt worden, wirft, iſt auch in dieſem Falle ſehr zu loben.

9. **Waſſer für die Finnen und Schwäre im Geſichte.** Man wickelt Salpeter in ein fein leinenes Läppchen, läßt es einige Zeit in klarem Waſſer liegen, und beſtreicht damit die Schwäre.

Waſſer wider die Röthe des Geſichts. 1. Man läßt eine handvoll Grindwurzelkraut und Gauchheil zuſammen kochen, und wäſcht ſich mit dieſem Waſſer.

2. Zu einem Pfund Kalbfleiſch, das in Scheiben geſchnitten iſt, nimmt man ſechs friſche Eyer, thut einige Maß weißen Weineſſig hinzu, und eine Handvoll Gänſerich; deſtillirt alles im Marienbade, und wäſcht ſich mit dem Waſſer, welches durch die Deſtillation entſteht, das Geſicht.

3. Man nimmt Wegerichwaſſer mit Schwefeleſſenz, miſcht beydes zuſammen, und wäſcht damit des Abends und Morgens das Geſicht.

4. Man läßt ein Brod von dem beſten Weizenmehle mit Milch von einer weißen Ziege einmachen, und in den Backofen ſchieben, aber ehe es ganz ausgebacken iſt, wieder heraus nehmen; alsdann nimmt man die Krume davon, krümelt ſie ſo klein als möglich, weicht ſie in friſche Ziegenmilch, und ſchlägt das Weiße von 6 Eyern, ſo man durch einen Schwamm hat laufen laſſen, dazu. Hierauf nimmt man eine Unze calcinirte Eyerſchalen, thut alles, wohl unter einander gemiſcht, in einen Kolben, und läßt es bey einem langſamen Feuer deſtilliren: ſo bekömmt man ein unvergleichliches Waſſer, welches alle Flecken der Haut und alle

Röthe wegnimmt, die Haut weiß macht, und ihr einen Glanz giebt.

5. Andere nehmen bloß Kuhmilch, laſſen ſie mit weißem Brode deſtilliren, und werfen nachher in das abgezogene Waſſer etwas Borax.

6. Man kann ſich auch mit großem Nutzen der deſtillirten Wäſſer von Wegerich, Rosmarin, Eibiſchkraut, Bingelkraut, Kerbel u. ſ. w. bedienen.

Für den Ausſatz im Geſichte. Man drückt aus weißen Weinbeeren, wenn ſie noch ganz grün ſind, den Saft aus, läßt ihn durch ein leinen Tuch laufen, und thut ihn in eine große Phiole, worein ungefähr ein Nöſſel (Chopine) geht; ſchüttet ſodann Campher und Borax, von jedem ein Quent, zwey Quent Federalaun, $\frac{1}{2}$ Gran Grünſpan, $1\frac{1}{2}$ Unze Zuckercand, alles vorher pulveriſirt, dazu, verſtopft die Phiole ſorgfältig, und vergräbt ſie in einem Garten. Nach einem Monate nimmt man ſie wieder heraus, und läßt den Liquor durch ein leinenes Tuch laufen. Hiemit wäſcht man ſich Abends und Morgens das Geſicht, und macht es ſich, nach dem Waſchen, mit einem Decocte von Pappeln und Weizenkleyen wieder geſchmeidig.

Pflaſter für die Röthe und allerhand Flecken im Geſichte. Man läßt 2 Pfund Baumöhl $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, thut 1 Pfund neues gelbes Wachs, in Stücke geſchnitten, dazu, und läßt es noch eine Viertelſtunde lang kochen. Zu dieſem Mengſel ſchüttet man ein Pfund Harzpech, läßt alles zuſammen abermal $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und thut nachher 4 Unzen pulveriſirte Goldglätte hinzu; rührt es beſtändig mit einem Spatel um, nimmt ſodann die Pfanne oder den Keſſel vom Feuer, ſchüttet 1 Pfund fein pulveriſirtes Bleyweiß hinzu, und rührt es beſtändig um, bis es die Conſiſtenz einer Salbe bekommen hat. Dieſe ſtreicht man alsdann auf Streife Leinwand, in Geſtalt eines Pflaſters, ſo man, die Nacht über, auf das Geſicht leget.

Ein vortreffliches Oehl, welches die Flecken der Haut wegnimmt, und dieſelbe glänzend macht. Man nimmt Alaun und gemein Küchenſalz, von jedem ½ Pfund, thut dieſe Species in einen ungebrannten irdenen Topf, ſetzt auf denſelben einen andern dergleichen, ſo daß die Mündungen oben zuſammen ſtoßen, befeſtigt ſie mit Eiſen = oder Meſſingdraht an einander, und verleimt die Ritze der beyden Oeffnungen ſorgfältig. Hierauf läßt man die Materie in einem Kalk = oder Ziegelofen calciniren, zerreibt ſie ſodann auf einem Marmorſteine ganz fein, thut es in ein Säckchen, hängt dieſes an einem recht feuchten Orte auf, läßt es daſelbſt 14 Tage oder 3 Wochen lang hängen, oder ſo lange, bis alles davon herab tröpfelnde Oehl in einem untergeſetzten Geſchirre aufgefangen worden, welches man täglich ſammelt und aufhebt. Hiemit reibt man ſich das Geſicht, vermittelſt eines darin eingetunkten feinen Schwämmchens, oder recht weißen Läppchens, nachdem man ſich vorher das Geſicht mit Spring = oder Brunnenwaſſer gewaſchen hat.

Waſſer, das Geſicht weiß zu machen. 1. Man nimmt Zaunrebenwurzeln und Narziſſenzwiebeln, von jedem gleich viel; einige Maß Kuhmilch, und die Krume von einem weißen Brode, und deſtillirt es in einem gläſernen Kolben. Wenn man das daraus entſtehende Waſſer gebrauchen will, vermiſcht man es mit der Hälfte ungariſchen Waſſers.

2. Abgezogenes Fenchel = und weiß Lilienwaſſer, mit etwas Maſtix verſetzt, thut eben die Wirkung. Wenn dieſe Wäſſer einen angenehmen Geruch haben ſollen, darf man nur einige Gran Biſam in die Röhre des Helmes legen.

3. Man nimmt Kichern, wälſche oder Schminkwie auch gemeine Bohnen, von jedem 4 Unzen, bringt die Schalen davon herunter, und macht ſie in einem Maß weißen Wein, einer Ochſengalle, und dem Weiſ-

ſen

ſen von 15 friſchen Eyern, zu Pulver. Nachdem alles wohl unter einander gerührt worden, thut man es in einen gläſernen Kolben, deſtillirt es, und wäſcht ſich mit dem übergehenden Liquor das Geſicht.

Ein Waſſer, welches die Flecken aus dem Geſichte wegnimmt. Man nehme 2 Pfund Mengelwurzeln und Melonen, 10 Schwalbeneyer, 1 Loth Salpeter, und 2 Unzen weißen Weinſtein, miſche alles wohl unter einander, deſtillire es in einem gläſernen Kolben, und waſche ſich mit dieſem Waſſer das Geſicht.

Ein Waſſer, welches eben die Wirkung thut, und die Haut ſchön und glänzend macht. Man nimmt eine Taube, nimmt ſie aus, und füllt ſie mit 2 Handvoll Eſcherwurz (Fraxinella;) wirft ſie in einen Kolben mit 1 Maß Milch, 3 Unzen Sahne, 6 Unzen ſüß Mandelöhl, und deſtillirt es. Mit dieſem Waſſer kann man ſich täglich das Geſicht und die Hände waſchen. Die Haut wird darnach weiß, weich, und ohne Flecken bleiben.

Oder: man deſtillirt in einem gläſernen Kolben 12 friſche Eyerdotter, und 2 Pfund guten Terpenthin. Nach verrichteter Deſtillation deſtillirt man es nochmal; ſodann ſchüttet man 10 Scrupel kleingeſtoßenen Campher hinzu, und deſtillirt es zum drittenmal. Den übergegangenen Liquor verſetzt man mit einer gleich ſchweren Quantität abgezogenen Schildkrötenwaſſers, und wäſcht ſich das Geſicht öfters damit.

Oder: man kocht 1 Unze Reiß in 1 Pfund gemeinen Waſſers, und hebt dieſes Waſſer auf, um ſich damit beym Schlafengehn das Geſicht zu waſchen.

Mittel, welche die Haut reinigen, wenn ſie von der Sonne verbrannt worden iſt.

1. Man nimmt einige Maß Milch, drückt den Saft von einer Citrone hinein, und thut einen Löffel Branntwein hinzu; läßt alles gut kochen, ſchäumt es ab, nimmt es vom Feuer, und hebt es zum Gebrauche auf.

Einige thun zur Milch etwas weißen Zucker, und ein klein wenig römiſchen Alaun.

2. Das friſche Brunnen- wie auch das Pimpinellenwaſſer, womit man ſich des Abends das Geſicht wäſcht, ſind ebenfalls ſehr zu rühmen.

3. Man kann auch des Abends, wenn man zu Bette gehen will, auf ſeinem Geſicht einige Erdbeeren zerdrücken, und die Nacht hindurch trocken werden laſſen, des Morgens darauf aber ſich mit Kerbelwaſſer waſchen. Davon wird die Haut friſch, ſchön und glänzend.

4. Man thut feines Weizenmehl in Waſſer, und läßt es eine Zeitlang ruhig ſtehen; nimmt ſodann einige Unzen von demjenigen, was ſich zu Boden geſetzt hat, vermiſcht es mit dem Weißen von einigen Eyern, ſtreicht nachher dieſen Teig über das Geſicht, läßt ihn die Nacht über darauf, und wäſcht ſich den folgenden Morgen mit laulichem Waſſer.

5. Man reibt ſich die Haut mit dem Schleime von Lein- und Flöhkrautſamen, Gummi Traganth und Portulakſaft, welches man mit Eyweiß zuſammen miſchet.

Wie man ſich wider das Verbrennen von der Sonne präſerviren ſoll. 1. Man nimmt eine beliebige Menge Ochſengalle, thut zu jedem Pfunde 1 Quent römiſchen Alaun, ½ Unze Steinſalz, 1 Unze Zuckercand, 2 Quent Borax, und 1 Quent Campher; miſcht alles wohl unter einander, und rührt es ¼ Stunde lang um; alsdann läßt man es ruhig ſtehen; thut dieſes 3 bis 4mal des Tages, und zwar 14 Tage hinter einander, d. i. ſo lange, bis die Galle ſo klar wie Waſſer geworden iſt; ſodann läßt man ſie durch Löſchpapier laufen, und hebt ſie zum Gebrauche auf. Man bedient ſich derſelben, wenn man genöthigt iſt, in die Sonne oder aufs Land zu gehen. Des Abends muß man ſich das Geſicht mit gemeinem Waſſer waſchen.

2. Man läßt 1 Pfund Bohnen in friſchem Waſſer 3 Tage weichen, nimmt ſie alsdann aus dieſem Waſſer heraus, und läßt ſie in einem kupfernen Gefäße kochen,

wozu man 5 Pfund friſch Waſſer nehmen muß. Wenn die Bohnen gar ſind und das Waſſer ein wenig dicklich wird, nimmt man es vom Feuer, drückt den Saft aus, und hebt ihn auf. Man kann ſich damit das Geſicht und den Hals reiben, wenn man genöthigt iſt, ſich der Sonne auszuſetzen.

Einige thun zu dieſem Waſſer etwas Ziegengalle, Alaun und Limonienſaft, und behaupten, daß dieſes Waſſer unfehlbar alle Flecken wegnehme, wenn man ſie damit des Abends beym Schlafengehn reibt.

3. Das Oehl von grünen Oliven, darein man etwas weniges reinen Maſtix geworfen hat, thut eben die Wirkung.

Einige Damen bedienen ſich mit Nutzen des Hirſchmarkes.

Mittel wider Sommerſproſſen, Leberflecken, linſenförmige Flecken, und andere im Geſichte befindliche Mahlzeichen.

1. Man nimmt die langen Knochen der Hammelfüſſe, läßt ſie im Feuer ſo lange brennen, bis ſie ſich leicht zu Pulver ſtoßen laſſen, und weicht es 24 Stunden in weißen Wein; alsdann gießt man dieſen ab, und braucht ihn. Auf die Knochen von 4 Füßen muß man 1 Glas Wein nehmen.

2. Man nimmt Salpeter und Weinſtein von weißem Wein, von jedem ein Pfund, pulveriſirt jedes beſonders recht fein, vermiſcht es alsdann, und läßt es durch einen feinen und dünnen Lappen fallen. Hierauf ſchüttet man das Pulver in eine kleine Terrine, und zwar ſo, daß es ſpitzig zugehe, und eine Art von Kegel formire; legt ſodann eine glühende Kohle darauf, um dem Salpeter zu entzünden und abzubrennen, wodurch zugleich der Weinſtein calcinirt wird, den man nachher auf dem Boden der Terrine, in Geſtalt eines Täfelchens oder Kuchens, antrifft. Dieſen calcinirten Weinſtein nimmt man, bricht ihn ganz klein, thut ihn in eine Schale, gießt eine hinlängliche Quantität heiß Waſſer darauf, und läßt

ihn zergehen. Alsdann gießt man die Solution in einen neuen Topf, und läßt ſie auf heißer Aſche ſo lange abrauchen, bis nichts weiter als ein Pulver auf dem Boden des Gefäßes zurück bleibt. Dieſes Pulver nun nimmt man, ſchüttet es in eine Phiole, gießt 4 Unzen friſch deſtillirten Weineſſig, und 1 Unze guten Branntwein, darauf, ſchüttelt die Phiole um, damit ſich alles genau mit einander vermiſche, und ſetzt es 3 Tage lang an die Sonne. Mit dieſem Waſſer wäſcht man ſich Abends und Morgens das Geſicht.

3. Man nimmt gleiche Theile von wilden Gurkenwurzeln, und Narciſſenzwiebeln, läßt ſie im Schatten trocknen, und macht daraus ein ſehr feines Pulver, welches man in guten Branntwein ſchüttet. Hiemit kann man ſich das Geſicht waſchen, bis es zu jucken anfängt, und alsdann wäſcht man ſich mit friſchem Waſſer ab. Dieſes muß man täglich continuiren, bis zur völligen Cur, welche aber nicht lange ausbleiben wird; denn dieſes Waſſer iſt etwas cauſtiſch, und muß folglich alle Flecken des Geſichts wegnehmen.

4. Man nimmt eine Hand voll Aſche von jungem Holz, läßt ſie in einigen Maßen klar Waſſer kochen, bis alles zur Hälfte eingekocht iſt, gießt nachher das Klare ab, und läßt es noch ein wenig kochen, und zuletzt durch Löſchpapier laufen.

5. Alle in bloßem Waſſer aufgelöſte Laugenſalze thun eben die Wirkung.

6. Man nimmt das Blut von einem Haſen männlichen Geſchlechts, und miſcht damit eine gleiche Quantität vom Urin derjenigen Perſon, welche das Mittel gebrauchen ſoll; ſeiht es durch ein Tuch, und hebt es in einem Gefäß auf, um ſich deſſelben auf folgende Art bedienen zu können.

Die Perſon, welche ihrer Sommerſproſſen gern los ſeyn will, muß 3 Tage in ihrem Zimmer bleiben. Des Abends beym Schlafengehen muß ſie die Flecken mit einem

nem Läppchen, welches in vorbeſchriebenes Waſſer getunkt worden iſt, befeuchten. Darauf legt ſie ſich nieder, ohne das Geſicht abzutrocknen. Den folgenden Tag muß ſie dieſes Verfahren an einem Tage öfters, und zwar 3 Tage hinter einander, wiederholen. Den vierten Tag muß ſie ſich mit Gauchheilwaſſer waſchen, und alsdann kann ſie ihren Geſchäften nachgehen. Das Gauchheilwaſſer wird 4 bis 5 Tage alle Morgen gebraucht. In dieſer Zeit werden die Sommerſproſſen ſchuppenweiſe, und wie ein mehlichter Staub abfallen. Die Haut wird weiß, glatt, klar und friſch bleiben, ſo wie man es nur immer verlangen kann.

7. Das Waſſer, welches aus dem Weinſtock, nachdem er geſchnitten worden, läuft, iſt ebenfalls zum Waſchen des Geſichts ſehr dienlich.

8. Man gießt auf 15 friſche Eyer den ſtärkſten Weineſſig, zerquetſcht ſie darin, ſchüttet eine Unze geſtoßenen Senf hinzu, deſtillirt dieſes Mengſel in einem gläſernen Kolben, und wäſcht ſich mit dem übergehenden Liquor, Abends und Morgens, das Geſicht; jedoch wäſcht man ſich jedesmal nachher mit einem Decoct von Kleyen und Pappeln.

9. Man vermiſcht 2 Unzen Sublimat, und eben ſo viel Bleyweiß, mit 2 Unzen Roſenwaſſer, und eben ſo viel Limonienſaft; ſchmiert ſich davon des Abends beym Schlafengehen auf das Geſicht, und reibt ſich ſogleich beym Aufſtehen mit friſcher Butter.

10. Das Erdbeerwaſſer iſt ebenfalls für die Sommerſproſſen und andere Flecken der Haut überaus dienlich; und zwar noch mehr, wenn man vorher Bleyzucker darin auflöſt.

11. Froſchleich- oder Schneckenwaſſer thun eben dergleichen Wirkung; imgleichen die ſo genannte Jungfernmilch, der Schlüſſelblumenſaft, das Nußöhl, und das Mehl von Walderven oder ſchwarzen Wicken, mit Honig vermiſcht.

12. Man thut in eine glaſurte Terrine ein Stück Alaun, nebſt einer Ochſengalle, läßt dieſe 24 Stunden nachher, nachdem man es eine Stunde lang umgeſchüttelt hat, durch Löſchpapier laufen, und ſodann ½ Unze Wallrath, 8 Gran Campher, 1½ Quent weißen Mohn, 2 Quent Korallen, und eben ſo viel Zuckercand, nachdem alles vorher in einem marmornen Mörſer klein gerieben worden, nebſt 8 Scrupel von den ſo genannten vier kalten, und vorher geſtampften Samen, zween Tage lang darin liegen, ſeihet nachher den Liquor durch, und hebt ihn in einem porzellanenen Geſchirr auf. Des Abends beym Schlafengehen betupft man ſich das Geſicht mit einem in dieſes Mengſel getunkten recht weißen und feinen Lappen von Baumwolle oder Taffet.

13. Man nimmt Myrrhen in den Mund, hält ſie eine Zeitlang darin, und reibt alsdann mit dem davon geſchwängerten Speichel die Flecke.

* Nach Anzeige des 62. St. der Hannov. Beytr. z. Nutzen und Vergn. v. J. 1759, berührt man die Sommerflecken öfters mit Citronenſaft; oder nimmt unreife Johannisbeeren oder Weintrauben, welche noch nicht klar, ſondern undurchſichtig ſind, preßt daraus den Saft, und vermiſcht ſolchen mit eben ſo viel ſcharfem Wein- oder deſtillirten Eſſig, und ſchüttelt ihn ſcharf durch einander, daß er milchicht wird. Hiemit beſtreicht man des Tages einigemal die Sommer- oder Leberflecke. Des Abends macht man aus Schwefelmilch und weiß Lilienwaſſer einen dicklichen Brey, ſtreicht ſolchen auf die Flecke, und wäſcht ihn des Morgens mit weiß Lilienwaſſer wieder ab. Hiemit fährt man ſo lange fort, bis ſich die Flecken verlieren.

Da das vorgeſchlagene Mittel des Citronenſaftes die beſondere Ungemächlichkeit mit ſich führt, daß es gelb macht, wenn man nicht die Vorſicht beobachtet, daß man unter und bey dem Gebrauche deſſelben ſich vor der freyen Luft in Acht nimmt, auch bey den wenigſten die erfor-

derliche und dauerhafte Wirkung thut; ſo iſt, nach dem 71. St. derſelben Beyträge, v. e. d. J. folgendes Mittel bewährter. Man ſchneidet nämlich Meerrettig in Würfeln, thut ihn in ein Glas, gießt ſcharfen Eſſig, am beſten aber Weineſſig, darüber, verſtopft das Glas dicht und wohl, vergräbt es etwa 14 Tage in die Erde, und nimmt es nachher heraus. Wenn man ſich nun einigemal, und inſonderheit beym Schlafengehen, mit dieſem Eſſig wäſcht: ſo macht es nicht nur eine reine Haut, ſondern vertreibt auch die Sommer- und Leberflecken in kurzer Zeit.

Sonſt wird auch wider die Sommer- und Leberflecken ½ Unze Oleum tartari per deliquium, mit ½ Maß weiß Seeblumenwaſſer vermiſcht, und ſich Morgens und Abends damit gewaſchen, oder die Flecken nur ein wenig mit dem Weinſteinöhle benetzt, für gut gehalten; ſie pflegen nach einiger Zeit wieder zum Vorſcheine zu kommen.

Die Leberflecken pflegt man auch mit Quendelſpiritus täglich einige mal zu waſchen.

Wider die linſenförmigen Flecken. 1. Man nimmt von der Hauswurz und Schwalbenwurzel gleiche Theile, deſtillirt ſie im Sandbade, und wäſcht ſich mit dieſem Waſſer.

2. Man nimmt 1 Unze gebrannten Alaun, und eben ſo viel cypriſchen Vitriol, feuchtet beydes mit Citronenſaft an, legt dieſes Gemiſch des Abends, wenn man zu Bette geht, auf den Ort, wo die Linſen ſitzen, und wäſcht ſie des Morgens nur mit friſchem Waſſer ab. Wenn man einen Monat damit fortfährt, bekömmt man eine neue und ganz ſchöne Haut.

3. Man nimmt Zwiebelſaft, und legt ihn auf den Ort, wo die Linſen ſind.

4. Man kann auch Eyeröhl, oder Saumilch, oder Tauſendgüldenkrautſaft brauchen.

5. Man nimmt Süringswurzel (Rad. Patientiæ), und das Fleiſch von einer recht reifen Melone, von jedem 2 Pfund, Salpeter ½ Unze, gebrannten Weinſtein,

2 Unzen, läßt es mit einander deſtilliren, und braucht das übergegangene Waſſer beym Schlafengehen.

6. Man laſſe Epheublätter in Wein kochen, und bähe ſich mit dieſem Decocte.

7. Man lege Haſenblut auf das Geſicht.

8. Man nimmt 2 Unzen Brunnenkreſſenſaft, und 1 Unze Honig, miſcht es unter einander, läßt es durch ein Tuch laufen, und beſtreicht des Abends die Linſen damit.

9. Wenn man dergleichen Flecken durch ſcharfe und beizende Mittel hinweg bringen will, muß man ſich der gelindeſten bedienen, und dabey noch die größte Behutſamkeit anwenden, damit man nicht eine Narbe auf der Haut zurücklaſſe, welches noch häßlicher, als der wegzubringende Flecken ſelbſt iſt.

Für die fliegende Hitze. 1. Man nimmt Narciſſenzwiebeln und halb ſo viel friſchen Neſſelſamen; ſtößt es mit einem halben Nößel Eſſig zuſammen, und beſtreicht ſich des Abends damit.

2. Man kann ſich mit dem Safte von Gartenkreſſe waſchen, oder auch Zwiebelſaft gebrauchen.

3. Man kann eben dieſelben Mittel, als bey den Finnen und Linſen des Geſichts, gebrauchen.

Bey dieſer Gelegenheit iſt anzumerken, daß man nicht ohne große Behutſamkeit den Bleyzucker ſowohl, als die Silberglätte, das Bleyweiß, und das corroſiviſche Sublimat, welche man gemeiniglich den Pomaden wider die Flechten, den Kupfer und die Entzündungen der Haut, beymiſchet, brauchen ſoll. Dieſe Mittel, ſchaffen zwar freylich eine ſchnelle Hülfe; es iſt aber ſehr gefährlich, eine Feuchtigkeit zurück zu treiben, welche die Natur aus der Maſſe des Blutes heraus ſtoßen, und ſich davon reinigen will. Wenn dieſe Feuchtigkeit einmal zurückgetreten iſt, ſo kann ſie in allen unſern Säften das größte Unheil anrichten, oder auf ein Eingeweide fallen, deſſen Verrichtungen zum Leben ſchlechterdings nothwendig ſind, daraus dann große und ſchwer

zu heilende Krankheiten entſtehen, weil man dergleichen Feuchtigkeiten nicht leicht wieder an den Ort, von dem man ſie vertrieben hat, zurückbringen kann. Dieſerhalb muß man den Gebrauch innerlicher Mittel nicht hintanſetzen, wenn man dergleichen Krankheiten mit äußerlichen Mitteln angreifen will; ſonſt läuft man Gefahr, ſeine Geſundheit, ja ſelbſt ſein Leben, zu verlieren.

Von den Runzeln des Geſichts.

Die Runzeln ſind nichts anders, als Falten der Haut, welche, wegen Abgang theils des Fleiſches, welches ſie umſchließt, theils des Saftes und der Fettigkeit, wodurch ſie nebſt dem Geblüte ernährt, und befeuchtet wird, ertrocknet, und ſich nothwendig falten und runzeln muß. Die Runzeln bringt theils das Alter mit, theils die Sorgen und Bekümmerniſſe, theils auch die von ſchädlichen Dingen zubereiteten, und in der Jugend häufig gebrauchten Schminken. Wie nun ſolche Runzeln ſich nicht ausſtreichen oder glatt machen laſſen, (denn ſonſt würde man alte Leute wieder jung machen können) ſo geht auch die Cur ſehr ſchwer her, runzelige Geſichter wieder glatt zu machen. Wenn man aber ja hiezu einige Mittel verlangt, ſo müſſen ſie alſo beſchaffen ſeyn, daß ſie die Haut anfeuchten und verhindern können, daß ſie nicht ſo ſpröde und trocken werde. Und zwar muß man nicht warten, bis die Runzeln ſchon zum Vorſcheine kommen, ſondern ſich der Gegenmittel gleich Anfangs bedienen, wenn die Haut noch ziemlich glatt iſt. Dahin gehören unter andern folgende:

1. Man muß ſich öfters den Dunſt vom weißen Wein angehen laſſen, und das Geſicht darüber halten, indem derſelbe, da er feucht und eindringend iſt, ſich in die Haut des Geſichts hinein zieht, und vermöge des öftern Gebrauches, welchen man davon macht, daran anhängt.

2. Der Dampf von warmer Milch, auf eben dergleichen Art aufgefangen, macht die Haut vollends

weich, welche alsdann, da ſie nicht mehr trocken iſt, deſto leichter eine neue Nahrung annimmt.

Was den Dampf vom weißen Weine betrifft, ſo thut man wohl, wenn man dieſen Wein in eine glühend gemachte Pfanne gießt, und ſich mit einem leinenen Tuche bedeckt, welches vorn über den ſchief gehaltenen Kopf herab hänget, welches ſolchergeſtalt den Dampf nöthigt, an das Geſicht zu fahren. Und zwar muß man dieſes des Abends vor dem Schlafengehen thun.

3. Man wäſcht die runzeligen Stellen mit einem Decoct von Waldrebenwurzeln, und einer gleich ſchweren Quantität Feigen.

4. Man bedient ſich des Abends vor dem Schlafengehn gewiſſer Pomaden, worunter Eyeröhl kömmt, welches eine beſondere Kraft, die Haut geſchmeidig zu machen, beſitzt.

5. Man reibt ſich des Abends mit Myrrhenöhl, und bedeckt das Geſicht ſofort mit einer Wachsleinwand.

6. Man nimmt 1 Unze Weinſteinöhl, ½ Unze Schleim von Flöhkrautſamen, oder Quittenkernen, 6 Quent Bleyweiß, ½ Quent Borar, eben ſo viel Steinſalz, und ½ Unze Baumöhl; rührt alles zuſammen eine Zeitlang in einem irdenen Schüſſelchen mit einem hölzernen Spatel um, und reibt ſich nachher mit dieſem Liquor.

7. Man nimmt zwey ganz friſche Eyer, zerſchlägt ſie, leert ſie in eine porzellanene Schüßel aus, und läßt ſie 24 Stunden ſtehen; nimmt alsdann ein Viertel der ſogenannten vier kalten Samen, 3 Unzen ſüße Mandeln, zerreibt es zuſammen in einem marmornen Mörſer, gießt nach und nach ungefähr 4 Kannen Flußwaſſer dazu, und treibt es durch ein leinen Tuch; thut alsdann die Maſſe der Mandeln und Samen abermal in den Mörſer, reibt ſie mit eben ſo viel Waſſer, wie zuvor, treibt ſie wiederum durch ein Tuch, gießt dieſen zweyten Liquor zum erſtern; nimmt hierauf ½ Unze Zuckercand, und ein Quent gebrannten Alaun, vermiſcht es mit

den Eyern, reibt alles mit einander, und benetzt es allmählich mit vorgedachtem Liquor. Zuletzt treibt man es durch einen Etamin, und gießt es in Flaſchen. Allemal, ſo oft man ſich deſſen bedienen will, muß man es vorher wohl umſchütteln.

8. Man will auch behaupten, daß ein von ganz grünen Tannzapfen abgezogenes Waſſer die Runzeln wegnehmen, und, dem Anſchein nach, wieder jung machen ſoll.

9. Auch glaubt man, daß ein von Limonienſafte, dem Weißen vom Ey, Schnecken, und Eſelsmilch mit Eyerſchalen abgezogenes Waſſer eben dieſe Wirkung hervorbringen könne.

10. Man wirft Myrrhenpulver auf eine glühende Schippe, und läßt den Dampf davon an das Geſicht fahren, wobey man eine Serviette über den Kopf ſchlägt, um den Dampf beyſammen zu behalten. Dieſes wiederholt man dreymal; läßt nachher die Schippe abermal glühend werden, beſpritzt ſie mit weißem Wein, den man vorher in den Mund genommen, läßt ſich den Dampf davon ebenfalls angehen, und wiederholt dieſes Verfahren dreymal. Dieſes Mittel muß man Morgens und Abends continuiren, ſo lange bis man die gewünſchte Wirkung verſpürt.

11. Wenn man des Abends zu Bette geht, ſoll man ſich einige Scheiben Kalbfleiſch auf das Geſicht legen. Dieſes einfache Mittel iſt gar vortrefflich, um die Runzeln abzuwenden, und die Haut weich, geſchmeidig und friſch zu erhalten.

Angewachſen Pferd, Fr. Cheval fortrait, la Fortraiture, nennt man ein ſolches, das wegen ausgeſtandener Arbeit, oder von Hartſchlägigkeit oder übermäßiger Hitze, vom Leibe enge geworden iſt, wobey es das Anſehen hat, als wenn an jeder Seite des Bauchs eine Sehne läge, und ſtark hervor ragte, welches die Schmiede die Schnur, Fr. Corde, nennen. In dieſer Krankheit

dient

dient ein Aderlaß am Halſe, und das Schmieren der Sehnen mit Pappel- Althä- und Roſenſalbe, unter einander gemiſcht; oder auch mit Kapaunenfett. Das grüne Gras im Frühjahre, wie auch die grüne Gerſte, ſind öfters zur Cur hinlänglich.

* Man hüte ſich ja, dieſe vorgebliche Schnur mit der Zange loszureißen, wie Einige verlangen; ja, auch nur den Verſuch zu machen, ſie mit der Hand ablöſen zu wollen, nachdem ſie durch Salben erweicht worden, denn ſie entſteht nur aus einer ſtarken Spannung der Muskeln am Bauche der Haut. Oefters ſind auch bey dieſer Krankheit Würmer oder auch Läuſe vorhanden, denen man die ſchicklichen Mittel entgegen zu ſetzen hat.

Dem angewachſenen Pferde Speck gegen die Krankheit einzugeben, wie der vollkommene Pferdekenner anräth, hält **Erxleben**, in ſeinem praktiſchen Unterricht in der Vieharzneykunſt, S. 243, für einen ſehr abentheuerlichen Gedanken.

Man kann einem ſolchen Pferde Honig und Leinſamen, geweichten Hafer und Gras geben, und es öfters ſchwemmen.

Anghive, iſt ein Baum, der auf der Inſel Madagascar wächſt. Man findet davon zweyerley Arten. Der große trägt Früchte in Größe der Hühnereyer, welche einen unvergleichlichen Geſchmack haben, und ſo roth wie Scharlach ſind. Des kleinern Frucht iſt etwa ſo groß, wie die Stachelbeeren.

* Ein Decoct von dieſes Baums Wurzeln iſt gut wider den Gries und Sand, auch das Brennen des Harns.

Angift, ſiehe Angabe.

Angina, ſiehe Bräune.

Angina lini, Fr. Angoure de lin; ſiehe Flachs-Seide.

Angle, ſiehe Winkel.

Angloiſe (Bonnet à l') ſiehe Bonnet.

Ango-

Angolam, ein malabariſcher Baum, welcher 4 Fuß dick, und 100 Fuß hoch wächſt. Seine Blätter bleiben immer grün, und ſeine Frucht gleicht den Kirſchen. Weil ſeine Blüthen in Geſtalt eines königlichen Hauptſchmuckes an den Zweigen hängen, ſo ſehn ihn die Malabaren als ein Sinnbild der königlichen Würde an. Die Wurzel gepülvert, dient wider den Biß giftiger Thiere.

* Er wird auch Alangi genannt. **Adanſon** beſchreibt ihn alſo: Arbor foliis alternis, ſpinis terminalibus; floribus ſolitariis axillaribus; calyce & corolla decapetalis; ſtaminibus decem; fructu bacca bivalvi, amygdalum ſemirotundum continente. Er wächſt an felſigen Orten und in Gebirgen. Der Saft aus der Wurzel tödtet die Würmer, führt die ſchleimige und gallige Feuchtigkeit, und das Waſſer der Waſſerſüchtigen ab.

Angoure de lin, Cuſcute, L. Angina lini, ſiehe **Flachs-Seide**.

Angränzen, ſiehe **Anſtoßen**.

* **Angreifen**, bedeutet im Jagd- und Forſtweſen: 1) wenn die Hunde gut zufallen und anpacken; man ſagt, die Hunde greifen gut an. 2) Wenn ein Raubthier auf das ihm geworfene Luder geht und davon frißt, wird auch das **Angreifen** genannt. 3) Wenn ein Schlag geführt werden ſoll, ſpricht man, anſtatt hauen, da und da greift an. 4) Beym Jagen, wo es eine Arbeit giebt, und Jäger etwa müßig ſtehen, wird geſprochen: anbey und angegriffen! das iſt, gearbeitet!

* **Angreifiſch**, wird derjenige Menſch genennt, der aus einer unzuläſſigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kömmt, ohne Erlaubniß ſich ſelbſt etwas zuzueignen gewohnt iſt. Dieſe ſchändliche Art iſt unter dem meiſten Theile des Geſindes, und ſonderlich bey den Taglöhnern, heut zu Tage alſo eingeriſſen und Mode geworden, daß ein aufmerkſamer Haushalter ſich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil ſolche Leute der-

dergleichen Entwendung, welche, wenn ſie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederholt wird, zuletzt einen merklichen Werth ausmachen kann, für gar keinen Diebſtahl rechnen, viel weniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angriſe, (Verd poire d') eine Art Birn; ſ. Th. V. S. 448.

Angſter, ein Trinkgeſchirr; ſ. Engſter.

Anguilla, Fr. Anguille; ſiehe Aal.

Anguille de Sable, Ammodites, ſiehe Schlange. (Sand-)

Anguilliere, ſiehe Aal-Fang.

Anguilloti, eine kleine Art Aale, die zu Venedig und da herum, wie Neunaugen eingemacht und verſchickt werden.

Anguis, ſiehe Schlange.

Angulus, ſiehe Winkel.

Angurie, Waſſermelone; ſiehe unter Melone.

* **Anhägerung**, oder Einhägerung, heißt diejenige Arbeit, durch welche man Zuſätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Waſſer zu gewinnen, und mit ſeinem Ufer zu vereinigen ſucht. Die Ströhme pflegen längs den Ufern, die außer der Strohmbahn liegen, Sandbänke aufzuwerfen, welche man Häger oder Heeger nennt. Wenn nun ſolche mit dem feſten Lande verbunden, und in den Stand geſetzt werden, daß der Strohm ſie je länger je mehr erhöht, bis ſie endlich dem feſten Lande gleich werden, ſo heißt ſolches eine Anhägerung.

Wenn auch der Nutzen, ſeine Wieſen vermehrt zu haben, der einzige Bewegungsgrund wäre, Eroberungen an den Ufern zu machen, würde dieſer Bewegungsgrund nicht ſtark genug ſeyn, einige tauſend Thaler wenig zu achten, da die Zinſen des dem Strohme anvertrauten Capitals ſo reichlich, ſo richtig abgetragen werden? Dennoch iſt ein ſtärkerer Bewegungsgrund vorhanden, den uns der Schaden fühlbar macht, der daraus entſpringt, wenn dieſe Bemühungen aus Nachläſſigkeit oder

oder Sparſucht verabſäumt worden. Ein feindſeliger Strohm will beraubt ſeyn; und wenn man ihn nicht zwingt, anſehnliche Landſtriche an uns abzutreten, ſo geht er ſeinem Nachbar und Beſitzer ins Gehäge und plündert ihn. Es leidet aber auch die Schifffahrt durch dieſe Sorgloſigkeit außerordentlich. Ein einziger zu gewiſſen Zeiten nicht fahrbarer Ort kann die Schifffahrt auf dem ganzen Strohme, wenn ſie gleich in allen übrigen Gegenden noch ſo tiefe Fahrten antrifft, wie mit einem Schlagbaume ſperren. Anhägerungen ſind daher nicht nur Mittel, dem Strohme überflüſſige Gebiete abzugewinnen, ſondern auch denſelben zu vertiefen und fahrbar zu erhalten; ſie ſind daher auch nützlich, ſie ſind nöthig, ja höchſt nothwendig.

Die Anſtalten zu dieſen Eroberungen gehören zur letzten Sorge, wenn wir zuvor uns mit der Grundregel bekannt gemacht haben, nach welcher wir bey dieſem Vorhaben uns richten müſſen. Dieſe beſteht darin: alles was nicht zur Strohmbahn gehört, hägere man an, aber ſo, daß dieſe Strohmbahn einen möglichſt geraden Lauf erlange. Die Strohmbahn ſelbſt muß unangetaſtet bleiben. Die Normalbreite iſt das Maß, welches entſcheidet, wie weit man in den Canal hinein rücken dürfe. Wenn nun die Mittellinie, ſo gerade, als es die Lage des Fluſſes leiden will, gezeichnet, und nach der Normalbreite die Gränzlinien gezogen worden: ſo kann alles übrige Strohmfeld, was außerhalb den Gränzen liegt, angehägert werden, es ſey übrigens daſelbſt Inſel oder Häger, oder gar nichts von Anwuchs vorhanden. Beſonders verpflichten uns die einwärts gekrümmten Ufer zu dieſer Vorſorge. Hingegen hervorſpringende Ufer zu behägern, hieße den Strohm zum Serpentiren zwingen; nicht zu gedenken, daß daſelbſt dieſes Unternehmen lange nicht die erforderlichen Unkoſten vergüten würde.

2) Man

2) Man hüte ſich, die Strohmbahn zu ſchmälern. Denn ſchmälert man die Strohmbahn, ſo ſchwillt der Strohm leicht auf und wird gereizt, ohne Unterlaß über die Ufer zu treten; überdem wirft er dergleichen Einbaue bald über den Haufen, und ſtürmt das wenig eroberte Land wieder weg. So vergeblich aber dieſe Art iſt, ſo ſchädlich iſt ſie auch. Denn, ſo bald die nächſten Strohmengen ihre Herrſchaft verlieren, ſo geräth der Hauptſtrohm nicht nur daſelbſt in Unordnung, ſondern es werden auch die oberwärts eintretenden Nebenflüſſe aufgeſchwellt.

3) Man hägere ſo an, daß die Bahn, ſo viel als möglich, einen geraden Lauf bekomme. Hägert man alles ſo an, daß ein hervor ſpringendes Ufer daraus erwächſt: ſo treibt man den Strohm durch dieſe Unbeſonnenheit in das gegenüber liegende Land, und befördert ſeine Ausſchweifung. Hägert man aber am eingebogenen Ufer: ſo wird der Strohm geradeläufiger, er erlangt einen geſchwindern Lauf, und man verhütet eben dadurch häufige Ueberſchwemmungen.

Nachdem die unverletzlichen Gränzen feſtgeſtellt worden, welche eine oft übertriebene Anhägerungsſucht, ich wollte ſagen der Geiz, nicht überſchreiten darf, auch die kalte Trägheit durch Erinnerung an ihren eigenen Schaden genugſam angeſpornt worden, dieſen in ſo vieler Abſicht nöthigen und nützlichen Verſuch nicht zu unterlaſſen: ſo erfordert die Sache ſelbſt, auf Mittel zu denken, dieſe Bemühung glücklich zu vollenden. Eine genaue Strohmcharte vor ſich zu ſehen, die beſtmöglichſte Lenkung der Hauptbahn abzumeſſen und einzuzeichnen, und daraus zu beurtheilen, wo dieſe Arbeit vorzunehmen ſey, und wie weit ſich der Umfang des neuen Zuwachſes vom Lande erſtrecken dürfe, iſt das erſte Geſchäft, und gehört zur Berathſchlagung über dieſes Vorhaben. Es ſind nur vier Puncte möglich, auf welche hiebey der Architect ſein Augenmerk zu richten hat. Entweder,

es iſt in der Gegend, wo die Anhägerung vorgenommen werden ſoll, noch gar kein Anſatz von Erdreich vorhanden; oder, es hat ſich bereits eine Inſel eingefunden, es fließt aber zwiſchen derſelben und dem Ufer noch ſtarker Strohm; oder, das vorgefundene Sandfeld raget nicht hoch genug über dem Waſſer hervor, es ſoll alſo in der Höhe ſich anhäufen: oder die Inſeln und Sandhäger ſind zu groß, der Strohm iſt mit ſeiner Waare zu freygebig geweſen; die Anhägerung eines ſo weitläuftigen Feldes würde gegenüber den unverwindlichſten Schaden nach ſich ziehen. Man ſieht zum voraus, daß dieſe beſondern Fälle ſich vereinigen, und eine große Anzahl vereinigter Umſtände erſchaffen können. Weiß man aber, wie ein jeder einzeler Fall zu behandeln ſey, ſo weiß man auch, wie man ſich bey Verwickelung mehrerer Umſtände zu verhalten habe.

Die Klugheit hat etwa den Rath gegeben: gut wäre es, wenn von dem weit ausgebreiteten Strohme ein Theil angehägert, und alſo die bis zur Ausſchweifung erweiterte Waſſerfläche in eine gehörige begränzte Strohmbahn eingeſchränkt würde, es möchte auch die Bahn gerader gelenkt werden können, wenn man in der Bucht B, Fig. 20, eine Anhägerung veranſtalte. Zum Unglück aber hat ſich ein Strohmſtrich C eingefunden, der alles, was vom Sande ſich daſelbſt anſäſſig machen will, wieder aufſtehen und fortgehen heißet. Was für Mittel könnte man anwenden, dennoch ſeine Abſichten zu bewerkſtelligen? Keine andere, als daß man durch Fangbuhnen den Ufern und Deichen Vorland verſchaffe. Man lege nämlich eine ſtarke und ziemlich lange Treibbuhne in A voran, den Strohmſtrich weit genug von dem zur Anhägerung beſtimmten Felde abzuhalten, welches ohne allen Schaden geſchehen wird, indem bey allen Anhägerungen zum voraus geſetzt werden muß, daß die Breite des Strohmes zu groß ſey.

Der zweyte Fall betrifft die Anſchließung einer ſchon vorhandenen Inſel an das feſte Ufer. Nichts iſt leichter bey dieſem Vorhaben, als durch den erſten Anblick ſich blenden zu laſſen, und einen vergeblichen Verſuch zu machen, durch Vorziehung eines Dammes von Packwerke den Einfluß des Gewäſſers in den aufzuſchlickenden Zwiſchencanal zu verdämmen. Aber nichts iſt auch gewiſſer, als daß der Erfolg das Gegentheil ausweiſen werde. Iſt es möglich, daß ein Canal ſich zulegen wird, in welchen, um des Dammes willen, kein Sand hinein paſſiren kann? Man will eine Colonie anlegen, und beſetzet die Gränze mit Wachen, welche die Ankömmlinge zurück weiſen. Bey hohen Fluthen ſtürzt das Waſſer rauſchend in den verſchloſſenen Canal hinein, reißt alles, was ſich angeſetzt hat, mit ſich fort, und man will, daß daſelbſt Land entſtehen ſoll, wo der Strohm ſo gar das ſchon vorhandene wegführen würde? Weit gefehlt. Man werfe den Damm bey dem Ausfluſſe dem Waſſer vor, ſo geht zwar Sand hinein, aber er geht nicht wieder heraus, der Arm ſetzt ſich zu, und je mehr das Packwerk nach und nach erhöhet wird, deſto mehr verwandelt ſich Inſel, Canal, und Ufer in eine mit dem Ufer gleichhohe Fläche.

Sollte etwa der zu verlandende Afterarm, nachdem er ſich bey dem Ausfluſſe dem Ufer gleich gefüllt hat, in der Mitte oder ſonſt wo näher bey dem Einfluſſe. Schwierigkeiten machen, ſich mit Erdreich ausfüllen zu laſſen: ſo iſt vielleicht ſeine Länge oder das Gefälle ſelbſt daran Schuld. In ſolchem Falle wird da, wo die Verſandung aufhöret, ein neuer Fangdamm vorgelegt, bis endlich der ganze Canal vollgeſtopfet worden. Der Beſorgniß bey vorkommenden Eisſtopfungen, da die Ströhme gern ihre alte Herberge wieder aufzuſuchen pflegen, die gemachte Eroberung wieder zu verlieren, kann dadurch begegnet werden, daß bey dem Einfluſſe eine Schutzbuhne vorgerichtet wird. Oft aber iſt eine dichte

Be-

Bepflanzung des Voruſers mit Weidenreiſern mächtig genug, dieſen Verluſt abzuwenden.

Man hat hin und wieder Gebräuche ausgedacht, um den Eigenthümer der Anhägerung mit einer gewiſſen Feyerlichkeit in den Beſitz ſeiner neueroberten Provinz zu ſetzen. Bald muß bey mäßigem Waſſer ein mit einer gewiſſen Anzahl Menſchen beladener Kahn in dem ſich zu ſetzenden Canale zuvor ſtranden können; bald muß zuvor ein vierſpänniger Wagen vom Ufer zur Inſel glücklich hinüber gefahren ſeyn; bald hat man eine andere Bedingung feſtgeſetzet. Der vorige Paragraph enthält das Mittel, zu machen, daß der Kahn bald ſtrande, und das Heufuder halb über den Canal wegfahren könne, wenn anders vorher die Anhägerung der Inſel für gut befunden worden.

Andere Maßregeln werden zu ergreifen ſeyn, wenn der Sandhäger D ſchon ſich angeſetzt hat, wüchſe aber zu langſam aus dem Waſſer hervor, und was ſich in dieſem Jahre aufgelegt hat, triebe der Eisgang im folgengen wieder weg. Nun iſt an eine endliche Begrünung und völlige Aufſchlickung bey ſolchen Umſtänden gar nicht zu denken; es ſoll aber der Häger aufſchlicken, er ſoll begrünen; was für eine Angabe wird uns unſers Wunſches theilhaftig machen? Den Grund zu dieſer Arbeit kann man nicht anders legen, als durch Fangzäune a b c d, welches Reihen Zäune ſind, von lauter über einander gelegten und mit Handpfählen aufgehefteten Würſten zuſammengeſetzt, die etwa eine Elle über der Fläche hervor ragen, um den fortrollenden Sand aufzuhalten. Die Fig. 20 bildet die Ordnung ab, und den Zug, dem dieſe Zäune folgen müſſen. Ein reißender Strohm will enge Reihen haben, und ein langſamer iſt mit weitläuftigern zufrieden, um den Sand ruhig niederſinken zu laſſen. Glückt der erſte Verſuch, ſo glückt auch der zweyte, bis der werdende Sandhäger ſo hoch ſich angehäuft hat, daß er wenigſtens den Sommer

hindurch vom Waſſer entblößt ſteht. Alsdann erſt iſt der Zeitpunct erſchienen, wo man ihn mit Weidenreiſern bepflanzt, welche in eben der Ordnung einzuſtecken ſind, in welcher die Schlickzäune angelegt worden. Endlich verwandelt ſich die Sandbank in fruchtbares Land, und der von dem Lande her in den Strohm hineingewehete Heuſame hängt ſich in den Reiſern an, bewurzelt und begraſet ſich. Dieſe Arbeit hängt folgender Geſtalt zuſammen. Die nicht zu hoch angelegten Schlickzäune haben nicht viel von der Fluth auszuſtehen, weil ſie ſich derſelben mit keiner gar zu breiten Fläche widerſetzen; ſie hemmen ſeine Bewegung auf der Oberfläche des Hägers, der Sand ſetzt ſich allmählich im matten Waſſer nieder, und die zuletzt angepflanzten geſchlanken Reiſer beugen ſich unter den Schollen, und hemmen ihren alles vertilgenden Schuß, ohne weggeriſſen zu werden. Sollte ein Unfall hier oder dort Kölke, oder andere Vertiefungen und Abbrüche veranlaſſen: ſo weiß man, daß durch vorgelegte Packwerke alles zu zwingen iſt, deren man ſich vorſichtig zu bedienen hat. Ueberhaupt hat man zu merken, daß ſich in dieſen Bemühungen wenig mit großen und weitläuftigen Werken, vieles aber mit kleinen Gegenanſtalten nach und nach ausrichten laſſe.

Was bisher von der Anhägerung geſagt worden, wird ſich durch ein Beyſpiel erklären laſſen. Ein Strohm hatte ſich bey einem heftigen und anhaltenden Winter mit dickem Eiſe belegt. Ein ſchnell einfallendes und mit warmen Regengüſſen vergeſellſchaftetes Thauwetter kündigte dem Eiſe einen ſchleunigen Aufbruch an, es gerieth auch mit ſehr großen Schollen in Gang. Kaum waren dieſe Eisfelder einige 100 Ruthen fortgerückt, ſo drängten ſie ſich in einer, damals in der Gegend, wo D hingezeichnet worden, vorhandenen Strohmenge zuſammen, ſtopften ſich wieder, ganze Eisberge kamen von oben herab nach, der Strohm ſchwoll über die Ufer heran, und ward genöthigt, einen Nebengang zu erwählen. Das ſandige Ufer war nicht vermögend, dieſe verdoppelte Macht des Strohmes auszuhalten, es wurde weggeſpühlt, und nach

ver-

verrauſchter Fluth hatte der Strohm ſich bis A B E ausgebreitet. Unmöglich konnte ein Strohm, der 60 Ruthen zur Normalbreite beſaß, einen Canal, der an einigen Orten ſich bis auf 120 Ruthen erweitert hatte, in gehöriger Tiefe erhalten. Es wärte nicht lange, ſo ließ ſich in D eine weit ausgebreitete Sandbank nieder. Allmählich verlor ſich im Hauptſtrohme D die Fahrtiefe; ein Strohmſtrich C, welcher vom Gegenufer herüber gewieſen wurde, bemächtigte ſich des Canals A B E, und die Schiffe folgten bey niedrigem Waſſerſtande dem Striche. Man kann leicht muthmaßen, daß das dießſeitige Ufer in B von dem Striche ſehr mitgenommen worden. In kurzem war der Afterarm 4 Fuß tiefer, als der Hauptſtrohm. Die Sandbank D verbreitete ſich von Jahr zu Jahr, ohne in der Höhe zuzunehmen. Die hohe Fluth und die jährlichen Eisfahrten ſchürſten oft in wenig Wochen dasjenige wieder ab, was ſich das ganze Jahr hindurch angeſetzt hatte, zumal wenn der Wind den Eisgang auf die Seite des Schartufers hinwarf. Endlich entſchloß man ſich, dieſe ſchädliche Sandbank anzuhägern. Ehe dieſes Vorhaben bewerkſtelliget werden konnte, war vor allen Dingen nöthig, den Stromſtrich C durch die Buhne A abzuweiſen, theils um das Fahrwaſſer in D zu vertiefen, theils den Afterarm zur Aufſchlickung vorzubereiten. Der Strohmſtrich gehorchte der Buhne A, und ließ es ſich gefallen, den Hauptſtrohm wieder aufzuſuchen. Nichts deſto weniger blieb die Bank D in ihrem alten Zuſtande. Hierauf wurde die Bank in E durch ein Pakwerk ans Ufer geſchloſſen, das Waſſer des Afterarmes verlor ſeine Geſchwindigkeit, und zugleich ſeine Tiefe, indem er ſich nach und nach in etwas ausfüllte, nur die Sandbank blieb unveränderlich ein Grundhäger, der nie ganz von Waſſer entblößt wurde. Hierauf wurden in a b c d Flechtzäune eingeſchlagen, welche aber ſich nicht weiter dem Gegenufer näherten, als es die mit der Normalbreite gezogene Linie F G verſtattete. Im folgenden Jahre hatten dieſe Zäune ſo viel Sand geſchöpft, daß der Häger ſchon über das niedrigſte Gewäſſer hervor ragete. Würden dieſe Zäune eine entgegengeſetzte Lage bekommen haben, ſo hätten ſie unfehlbar die Stelle der Schöpfbuhnen vertreten, und den Strohm in den Afterarm hingelenkt. Da ſie aber allmählich ſeitwärts von der Strohmbahn abwichen, ſo erlaubten ſie demſelben, ſeinen Sand hinterwärts anzulegen, und ſie waren wie niedrige Fangbuhnen zu betrachten. Innerhalb drey Jahren war die Sandbank ſchon ſo weit herauf gewachſen, daß man ſie mit

Weidenreiſern hinter den Flechtzäunen bepflanzen konnte. Dieſe ſchlugen aus, man band ſie wieder; ſie ſchlugen wieder aus, der Häger wuchs herauf, belegte ſich mit Schlick, endlich auch mit Gras, und verwandelte ſich in einen ſehr fruchtbaren Grashäger. Der Strohm foderte indeſſen dem Häger ſeine verlorne Normalbreite wieder ab, und war mit ſeiner Bahn zufrieden. So ſehr auch der Beſitzer dieſer Inſel, welche beynahe etliche Hufen Landes betrug, beneidet wurde: ſo wenig konnte er doch mit dieſer Eroberung zufrieden ſeyn. Das Vieh mußte mit einem Prahmen über den noch immer offenen Afterarm geſchickt werden, wenn es auf der Inſel ſeine Weide finden ſollte. Zum Glück verſank nach und nach die Buhne A; und da nunmehr das Waſſer mit allem Sande in den unterwärts bey E verbaueten Arm ſich ergoß, ſo ward derſelbe in folgenden Jahren völlig ausgefüllt, die Inſel vereinigte ſich mit dem Ufer, und der Wunſch war erfüllt, ohne dem Nachbar gegenüber Abbruch zuzuziehen. Ueberdieß floß der Strohm in einer geraden Bahn ſchneller, als vorher, und ſeit der Zeit hat ſich keine Stopfung der Eisfahrt in dieſer Gegend ereignet. Freylich gieng es mit der Ausführung dieſes Planes anfänglich etwas langweilig her; indeſſen gelangete man zum Zwecke, ohne vielen Aufwand gemacht zu haben, und der Eigenthümer bekam für einige hundert Thaler ſein verlornes Land wieder.

Ehe die Anhägerung vorgenommen wird, muß man vorher die Strohm- und Uferordnungen fragen, ob ſie geſchehen dürfe, oder wohl gar geſchehen müſſe. Und wer nicht darnach fragt, dem muß es obrigkeitlich angekündigt werden, was er zu thun habe. Mit dem Seebaue hat es in dieſem Stücke eine andere Bewandtniß. Man hägert längs dem Meerufer genug an, aber der Zuwachs entſteht aus andern Quellen, und richtet ſich nach andern Grundregeln. Wenn die großen Hauptflüſſe uns lange genug beraubt haben, ermüden ſie endlich unter der Laſt ihrer Beute, und ſo bald ſie ſich ins Meer ergoſſen haben, und zur Ruhe gelangt ſind, laſſen ſie Schlick und Sand fallen, oder es bleibt derſelbe noch lange ein Spiel der Wellen. Bald jagen ihn die Stürme dem Geſtade zu, bald treiben ſie ihn wieder in die Tiefe des Meeres zurück. Endlich bemächtigen ſich deſſelben

die

die am Ufer unordentlich herum kreuzenden Seeſtröhme, und ſchwemmen ihn bald hierhin, bald dorthin. Niemand hat ſich über dieſe Materie weitläuftiger ausgebreitet, als Hr. Juſtizrath **Hunrichs**, in ſeiner practiſchen Anleitung zum Deich-Stiel und Schlengenbau, Brem. 1770, wo nicht nur von der Beſchaffenheit dieſes faſt flüchtigen Ufers, ſondern auch von den Mitteln, daſſelbe aufzufangen, nach allen nur möglichen Umſtänden gehandelt wird; ſo wie überhaupt von der Anhägerung, Herr Oberconſiſtorial- und Oberbaurath **Silberſchlag**, in dem I. Th. ſeiner ausführlichern Abhandlung der Hydrotechnik oder des Waſſerbaues, Lpz. 1772, gr. 8. die lehrreicheſten Nachrichten ertheilet.

Man macht am Seeſtrande einen Unterſchied zwiſchen der Anhägerung und Aufſchlickung des Landes. Die Anhägerung beſteht in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, welche nur in ſolchen Gegenden möglich iſt, wo die Seeſtröhme und Wellen mit Triebſande, der entweder von den Flüſſen in die See geſpieen, oder an benachbarten auf den Wind ſtehenden Ufern abgeriſſen wird. Hingegen die Aufſchlickung ſetzt das Daſeyn des Ufers voraus, und man veranſtaltet nur ſolche Gelegenheiten, bey welchen das Waſſer den Schlamm, welchen es mit ſich führt, wieder niederlegt, und dadurch den Boden erhöhet; oder mit Einem Worte: man überzieht den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Siehe auch Anbauen, Anlage, und Aufſchlickung.

Anhängſel, Angehänge; ſiehe Amulet.

Anhalen, in der Schifffahrt; ſiehe Hohlen.

* **Anhalſen**, Anſeilen, nennen die Jäger, dem Leithunde Hals- und Hängeſeil anthun.

* **Anhalten**, wird bey den Jägern in verſchiedenem Verſtande genommen. 1) Die Flinte zum Schießen an den Backen nehmen, heißt anhalten. 2) Wenn ein Jäger an einen Baum die Büchſe oder Flinte anlegt,

um alſo gewiſſer zu ſchießen, wird auch *anhalten* oder *anlegen* genannt. 3) Wenn die Hunde eine Sache gut verfolgen, oder lange in den Bauen vorliegen ꝛc. wird geſagt, die Hunde *halten gut an*. 4) Wenn die Treiber im Jagen nicht weiter gehen, oder mit den zurückgebliebenen wiederum gleichkommen ſollen, müſſen ſie *anhalten*, d. i. ſtille ſtehen. 5) Der Leithund, wenn ſolcher eintupfen ſoll, wird mit dem Hängeſeil gezwungen, daß er nicht weiter kann; auch dieſes wird *anhalten* genannt. 6) Wenn die Jäger mit Jagd- oder Hiefhörnern zu blaſen aufhören ſollen, wird geſchrien: *Halt an!* oder durch einen Hornſtoß ihnen dieſes zu vernehmen gegeben.

* **Anhauen**; dieſer Ausdruck wird in der Oeconomie gebraucht, wenn das reife Getreide, welches entweder gar zu lang, oder durch den Wind verwirrt, oder wegen anhaltender Regen, oder anderer Zufälle, ſich ſehr zur Erde geſenkt hat, mit dem Gerüſte nicht von dem nachſtehenden Getreide ab, in Schwaden, ſondern gegen daſſelbe *angehauen*, d. i. an daſſelbe angelegt, und nachher abgerafft werden muß.

Jmgleichen heißt bey den Fleiſchhauern *Anhauen*, wenn ſie ein ganzes geſchlachtetes Rind oder anderes Vieh von einander in Stücke zu zerhauen anfangen.

Auch die Fiſche *hauen* bey der Angelfiſcherey *an*; ſ. Th. XIII. S. 582.

Anheften, ſiehe *Anbinden*. *Heften*.

* **Anhetzen**, heißt bey den Jägern, die Hunde an verwundetes, auch friſches Wildbret anlaſſen.

* **Anhima**, Anhima *Marcgr.* Palamedæa *Moehring.* iſt ein braſilianiſcher Waſſer- und Raubvogel, welcher in die Claſſe des Linnäiſchen Scolopax (Stachelſchnabel) zu gehören ſcheint. Er iſt größer, als ein Schwan; der Kopf iſt nicht größer, als eines Hahns; der Schnabel ſchwarz und krumm; die Augen ſehen aus wie Gold, mit einem ſchwarzen Ringe umgeben;

der Augapfel iſt ſchwarz. Auf dem Kopfe oben über dem Schnabel erhebt ſich ein Horn, welches ſo dick, als die ſtärkſte Saite auf einer Baßgeige, und über zween Querfinger lang, an der Spitze krumm, rund, weiß wie ein Bein, mit kleinen, kurzen, weißen und ſchwarzen Federchen umgeben iſt. Sein Hals iſt über 7 Zoll, und der Leib beynahe 1½ Fuß lang; ſeine Flügel ſind groß und bunt; der Schwanz iſt 10 Finger lang, und breit wie an der Gans; an den Füßen hat er 4 Zehen mit Krallen. Sein Geſchrey iſt ſtark, und klingt: Vihu, Vihu. Man findet ihn niemals allein, ſondern das Weibchen, welches nur halb ſo groß iſt, begleitet das Männchen beſtändig, und wenn eins von beyden ſtirbt, folgt das andere bald nach. Ihr Neſt machen ſie von Koth, in Form eines Backofens, in die Löcher der Bäume, und auf die Erde.

Das Horn von dieſem Vogel wird für ein gutes Mittel wider das Gift, desgleichen wider die Mutterbeſchwerungen, und zur Erleichterung der Geburt, gehalten. Man gießt Wein darauf, und läßt es eine Nacht ſtehen, ehe man davon trinkt.

Anhöhe, Fr. Mi-Côte. Mein Haus oder mein Garten liegt auf einer Anhöhe. Dieſe Worte bedeuten den Ort, welcher beynahe die Mitte eines bequemen Hügels bemerkt, das heißt, der nicht allzu ſteil oder ſchwer hinauf oder hinunter zu ſteigen iſt, ſo daß dieſer Ort für eine Ebene gelten könnte, wenn er nicht höher als die daran liegenden Felder wäre, über welche er wegreicht, und das Vergnügen einer ſchönen und weiten Ausſicht darbietet. Dergleichen Lagen wünſcht man am meiſten, zumal, wenn ſie den Vortheil einer guten Gegend haben.

* Nicht nur die gemeinen Feldmeſſer, ſondern auch Mathematikverſtändige von tiefern Einſichten, ſtimmten bisher darin überein, daß ein ſchief in die Höhe liegender Acker, in Abſicht auf ſeinen wahren Betrag

nicht höher zu ſchätzen ſey, als ein nach Proportion merklich kleinerer, dabey aber in einer Ebene oder nach der Horizontallinie fortgehender Strich Landes. Man ließ ſich dieſe Meynung auch im gemeinen Leben um ſo lieber gefallen, und unterwarf ihr ſogar die gerichtlichen Entſcheidungen, da man ſich durch den Augenſchein, indem doch alles gerade in die Höhe wächſt, hinlänglich von ihrer Richtigkeit überzeugt zu ſeyn glaubte. Am allerwenigſten aber hatten ſich die Oeconomen einfallen laſſen, einen überwiegenden Vortheil in Bebauung eines dergleichen bergan gehenden Ackers gegen einen flachen zu ſuchen.

Einen phyſiſch-geometriſchen Beweis, daß ein Acker, der auf einer Anhöhe liegt, mehr ertrage, als die horizontale Grundfläche eben derſelben Anhöhe ertragen würde, ſamt der Auflöſung des Problems, wie der Ueberſchuß des Ertrags zu berechnen ſey, vom Hrn. Chriſt. Albr. Döderlein, findet man im 66. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1751, S. 619—626. Es hatte derſelbe durch einen mit Gerſte gemachten Verſuch gefunden, daß die Wurzeln der auf einer Anhöhe geſäeten Körner nicht gerade unter ſich, ſondern um die Hälfte des Inclinationswinkels aufwärts wachſen. Wenn nun dieſe Wurzeln mit denen, die auf einer Horizontalfläche entſtehen, gleich lang angenommen werden: ſo folgt unwiderſprechlich, daß das Parallelepipedon, oder der körperliche Inhalt, aus welchem der Nahrungsſaft für die inclinirte Fläche erfolgt, um ſo viel gröſſer gegen den zugehörigen Horizontalinhalt ausfallen müſſe, je größer der Winkel iſt, welchen die inclinirte Fläche mit der horizontalen einſchließt, oder welches auf eins hinaus kömmt, je ſteiler der Acker aufwärts anläuft. Es begreift demnach ein ſolches Parallelepipedon auch mehr Nahrungsſaft, als ein flaches, und alſo wird es auch um ſo viel mehrere Körner geben müſſen. In dem vom Herrn Döderlein angenommenen Falle erträgt die Anhöhe jährlich 33 Scheffel mehr, als die horizontale Grundfläche ertragen würde. Der Nutzen, welchen er bloß beym Ackerlande dargethan hat, erſtreckt ſich auch auf die Holzungen und den Wieſewachs.

Anmerkungen über erwähnten phyſiſch-geometriſchen Beweis ꝛc. hat J. F. Unger, zu Einbeck, in das 71. St.

der

der Hannov. gel. Anz. v. e. d. J. S. 647—649, einrücken laſſen.

Frage: Kann an einem Berge mehr Holz, Korn, Gras ꝛc. ſtehen, als auf ſeiner Horizontalgrundfläche, oder einer Plaine von gleicher Größe? ſt. im XI. Bande des allgem. oconom. Forſtmagaz. Frkf. und Lpz. 1768, gr. 8. S. 131—187.

Heinr. Calvörs geometriſcher und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachſen könne, als auf ihrer Grundfläche, oder einer mit derſelben gleich großen ebenen Fläche; und denn auch eben ſo mehr Korn und Gras: ſt. im 32, 33 und 34. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752.

Mich. Cph. Hanows kurze Erörterung der Frage: Ob auf einem Berge mehr Kornähren, Bäume ꝛc. ſtehen können, als auf dem ebenen Grunde, darauf er ſteht? ſt. in den Danziger Erfahr. v. J. 1747; ſie ward auch beſonders auf 2 Quartbögen gedruckt, auch zuletzt deſſen Seltenheiten der Natur u. Oecon. III. Band, Leipz. 1755, 8. 274—291, eingerückt. Die dazu gehörige Abbildung, Taf. V. Fig. 2. iſt ein kleiner Quadrant, der ein Viertel von dem Durchſchnitte der Erdkugel nach der Seefläche vorſtellt, und über welchen man einen Berg angebracht hat. Das Reſultat der Hanowiſchen Schrift iſt dieſes: So oft die Höhe des Berges und ein Umfang ſo beſchaffen ſind, daß er in einer oder mehr Parallelflächen, die man in ihm mit ſeiner Grundfläche annimmt und berechnet, einen merklich größern Raum giebt, als ſeine Grundfläche: ſo oft können auf demſelben und auf ſeiner Böſchung in abhängiger Lage, ſoviel mehr Aehren ſtehen, als jene Vermehrung des Raums natürlicherweiſe faßt, wenn ſie als eine ebene Fläche angeſehen wird. Iſt aber die Größe des Berges nur ſo gering, daß kein merklicher Unterſchied zwiſchen der Grundfläche und der geſamten Anhöhenfläche herauskömmt, ſo können auch auf letzterer nicht mehr Halme ꝛc. als auf der erſten, wachſen. Die Rechnung giebt, daß eine Höhe von 75 Schuh, und ein Durchſchnitt der Grundfläche von 333 Schuh, 3 Quadratſchuh für die Anhöhenfläche mehr giebt.

*Anjagen, iſt ein Ausdruck bey den Parforce-Jägern. Was der Hund findet, wird angejagt, Hirſch, Thier oder Rehbock ꝛc.

Anieß, ſiehe Aniſum.

Anil, Annil, Anil; ſiehe Indig.

Anime, Animen-Gummi, Flußharz, Courbaril-Harz, L. Anime, Gummi Anime oder Animi *Offic.* Gummi animæ, oder anime *Borrich.* Reſina anime. Cancamum *C. B.* bey den Braſilianern Joticacica oder Jetaicica, iſt ein weißes Gummi oder Harz, welches aus einem Baume in Weſtindien oder Neuſpanien und Braſilien, der Anime-Baum, oder Heuſchrecken-Baum,

Baum, Jetaiba oder Jtaiba *Piſ.* & *Marcgr.* Hymenæa Courbaril *Linn.* Courbaril bifolia, fructu pyramidato *Plum.* Animifera arbor, genannt, ſchwitzt, welcher allezeit grün bleibt, daran die Blätter drey und drey an einem Stiele hängen, und lange leberfarbige Schoten trägt, welche kaſtanienbraun, dick und hart ſind. Inwendig haben ſie ein Gewebe von zarten Faſern, worin ein gelbliches, zartes und ſüßes Mehl iſt, welches man roh, als etwas leckerhaftes ißt. Sein Holz iſt röthlich, feſt und hart, die Rinde bleichgelb, geſprenkelt, oder auch wohl kaſtanienbraun und runzelig. Wenn dieſe im November durchbohrt wird, fließt das Harz heraus, und wird im Februar geſammelt. Dieſes iſt in Körnern von unterſchiedlicher Größe, wie der Weihrauch, dem es auch an der Farbe gleicht, auswendig weiß, inwendig weißgelb, und durchſichtig: es läßt ſich leicht brechen und zerreiben, und wenn es auf glühende Kohlen geworfen oder angezündet wird, giebt es ein angenehmes Räucherwerk. Außer dieſem werden noch dreyerley Arten gezählt; ein gelbes und durchſichtiges; ein ſchwarzes, wie Geigenharz (Colophonium), und ein bleiches hartes. Dieſe drey Arten werden von Einigen das morgenländiſche, orientaliſche oder äthiopiſche Anime genennt; ſo wie das vorige das abendländiſche, occidentaliſche, oder amerikaniſche, heißt. Es beweiſt aber **Pomet**, daß ſie alle vier aus einem Holze ſchwitzen.

Dieſes Harz dient zum Zertheilen, Erweichen und Abführen der kalten Feuchtigkeiten und Flüſſe, im Kopfweh, und das Gehirn zu ſtärken, wenn man es auf den Kopf legt, und die Mützen damit räuchert. Man bedient ſich deſſelben auch, die Wunden zu reinigen, und die Narben zu füllen. Man nimmt es auch mit unter die Pflaſter, welche ſtärken, und die kalten Feuchtigkeiten und Blähungen zertheilen ſollen; es kömmt daher mit unter das Ceratum matricale Auguſtanum.

num. Man hat auch davon das deſtillirte Oehl, welches, wie aus andern Harzen geſchieht durch eine Retorte im Sande bereitet wird.

Animelles, heißen in der Kochkunſt die Hoden vom Schafbock oder Widder. Deren Zurichtung ſiehe unter Schafbock.

* **Aninga**, eine Wurzel, welche auf den antilliſchen Inſeln wächſt, und den Chinawurzeln oder Meerzwiebeln gleicht. Heutiges Tages braucht man das abgeſottene Waſſer von dieſer Wurzel in den Zuckerſiedereyen in Amerika zum Läutern und Weißen des Zuckers, welches ſicherer und nicht ſo gefährlich iſt, als das Läutern, welches man ehedem, ehe man die Eigenſchaft dieſer Wurzel wußte, mit Sublimat und Arſenik verrichtete.

Aninga-Iba, iſt ein braſilianiſcher Baum, Arum arboreſcens ſagittariæ foliis *Plum.* Arum caule geniculato, cannæ indicæ foliis *Sloan.* der im Waſſer wächſt. Sein Stamm bricht leicht entzwey; die Blätter gleichen den Seeblumenblättern. Er trägt große blaßgelbe Blüthen die nur aus einem Blatte beſtehen. Die Frucht iſt von Größe und Geſtalt, wie ein Straußey, auswendig grün, und hat inwendig ein weißes, mehlicht ſchmeckendes Fleiſch, deſſen ſich die Negern, im Falle der Hungersnoth, als eines Brods bedienen, jedoch iſt deſſen übermäßiger Genuß gefährlich, weil dieſes Fleiſch kalt und blähend iſt. Aus dem leichten und compacten Holze dieſes Baumes machen ſie Fahrzeuge von drey an einander gefügten Brettern, und preſſen aus der zwiebelartigen Wurzel ein Oehl.

* **Anjochen**, heißt bey der Landwirthſchaft den Zug- und Schiebochſen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit ſie vor einen Wagen oder Pflug geſpannt werden können.

Aniſum, Aneſum, *Offic. Lob. Park. I. B.* herbariis *C. B.* Fœniculum Romanum *Avic.* Cuminum dulce *Melit.* Glycaniſum *Cretenſ.* Anicetum, Abſinthium dulce.

Apium Aniſum dictum. Gr. Ἄνισον *Dioſc.* Ἄννησον *Hipp.* Γλυκάνισον *Actuar.* Pimpinella foliis radicalibus trifidis inciſis, *Linn.* Fr. Anis. D. Anieß, Aeniß. Die Wurzel iſt lang, weiß und zart. Der Stängel läuft in viele Zweige aus, iſt rund, hohl geſtreift und ausgehöhlt, und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter ſind ſehr ſchmal und gezackt oder gekerbt, von einer friſchen grünen Farbe, faſt wie an der Peterſilie, doch größer und runder, und eines lieblichen Geruches. Die Blätter ſind in Anſehung ihrer Geſtalt ſehr unterſchieden. Diejenigen, die zuerſt aus der Wurzel kommen, beſtehen aus rundlichen Theilen; die am Stamme ſitzen, ſind mehr getheilt; dieſe letztern ſehen den Peterſilienblättern am ähnlichſten, und haben eine blaſſe Farbe. Der ganze Blumenbuſch, welcher eine Dolde (Umbella) iſt, hat keine Blätter rings umher, wie viele andere Arten haben, und die einzelen Blumen, woraus er beſteht, haben keinen merklichen Becher. Jede Blume beſteht aus 5 kleinen Blättern, welche von eyrunder Figur und zurückgebogen ſind. In der Mitte ſtehen 5 dünne Fäden; jeder hat oben einen kleinen Knopf: unter demſelben wächſt ein einzeler Faden, der ſich oben in zween zertheilet. Dieſer iſt das Keulchen der Blume. Er wächſt aus der Anlage der Frucht, welche länglich iſt, und aus zwey kleinen erhabenen, hohlgeſtreiften, und dicht zuſammen ſitzenden Samenkörnern, von einer grauen mit grün untermengten Farbe, von einem lieblichen gewürzhaften Geruche, und etwas ſcharfen Geſchmacke, welche, wenn ſie reif werden, und die Blume abgefallen iſt, ſich trennen, beſtehen. Das innere Mark derſelben iſt faſt olivenfarbig. Man nennt dieſen Samen grünen Anieß, um ihn von dem Zuckerwerke zu unterſcheiden, welches ein Anießkorn enthält, und in Frankreich gemeiniglich Anis à la Reine, petit Anis de Verdun, und Anis couvert, und in Deutſchland überzuckerter Anieß, oder überzogene Anießkörner, genennt, und wie Coriander zur Speiſe gebraucht wird. Dasjenige, was man in

Frank-

Frankreich ſchlechtweg Anis de Verdun nennt, beſteht nicht aus Anieß, ſondern aus Fenchel.

Man rühmt vornämlich den Anießſamen, welcher aus der Levante, aus Candien, Maltha, oder Spanien kömmt, ſehr. Er ließe ſich aber auch ſehr gut in Frankreich bauen. Wir bekommen ihn in Menge aus Touraine, welcher aber wirklich grauer, und nicht ſo groß, wie der aus den warmen Ländern, iſt. Man ſäet dieſen Samen im Frühlinge entweder auf ganze Beete, oder um die Ränder ſehr dünn. Auf die leztere Art kömmt er beſſer fort. Damit er aufgehe, feuchtet man ihn an, und zieht ihn, wo er allzu dick ſteht, aus, wenn die Pflanze ſtark genug iſt. Man muß ihn auch, wenn es nöthig iſt, gäten, und in der Dürre ein wenig begießen. Er erfordert eine lockere leichte Erde. Jede Pflanze treibt im Brachmonate einen Stängel. Der Same iſt im Auguſte reif. Man ſchneidet ihn alsdann glatt von der Erde ab, und läßt ihn noch etliche Tage, ehe man den Samen ausdriſcht, in der Sonne liegen. Im folgenden Frühlinge treibt er neue Knoſpen, welche zum zweytenmal Samen tragen; wenn aber dieſe andere Aernte vorbey iſt, muß man ihn ausreißen und anders ſäen. Er bleibt drey Jahr zur Ausſaat geſchickt, aber zu andern Abſichten dient er noch viel längere Zeit.

* Der Anieß muß im Frühlinge geſäet werden, und der Boden muß dazu ſchon vorher bereitet ſeyn. Der Landmann, der ihn bauen will, muß alſo im Sommer ein gutes Land ausſuchen, damit er im Herbſte ſeine Pflugarbeit anfangen könne. Der gute Boden iſt ein trockner fetter Lehmboden; d. i. ein ſolcher der viel Sand hat, aber wenig Kley, und eine gute Quantität feiner mürber Erde. Die beſte Lage iſt in einem warmen Thale, wo der Platz den Schutz guter Hecken hat, und der Näſſe nicht ausgeſezt iſt; denn Anieß iſt eine zarte Pflanze, und kann gar nicht leiden, daß ſich Waſſer an ſeinen Wurzeln aufhalte; daher ſie ſich auch zwiſchen Wäldern und Gebirgen, wo die

die Nebel faſt nicht von der Erde wegkommen, nicht wohl ſchicket. Wenn man ein taugliches Land ausgeſucht hat, ſo wird es vor dem Winter im October, November und December, und ſo lange als man in die Erde kommen kann, mit 3 oder 4 Pferden tief gepflügt, oder auch gegraben, welches noch beſſer iſt, ob es gleich etwas mehr Koſten verurſachet. Zugleich wird er mit einer Quantität halb verfaultem Dünger beſtreuet. Zwiſchen dieſer Zeit und dem Frühlinge pflüge man noch zwey bis dreymal, damit der Dünger mit der Erde wohl vermiſcht werde. Hierauf wird das gepflügte Land mit der Ege fein überfahren, bis es ſo eben und flach iſt, als ein Gartenbeet. Alsdann kann es beſäet werden; nur muß man das Wetter in Acht nehmen. Anieß iſt eine Pflanze, die bald wächſt; man darf ihn alſo nicht mit Uebereilung in die Erde bringen. Die größte Gefahr, der er ausgeſezt iſt, beſteht in den kalten Regen, welche in dieſer Zeit zuweilen fallen, und er kann dagegen leicht verwahrt werden, wenn man den Samen nicht eher in die Erde bringt, als bis die gefährlichſte Zeit vorbey iſt. Sollte der Winter, wie es zuweilen zu geſchehn pflegt, zu lange anhalten, und das Wetter nicht zu rechter Zeit aufgehn, ſo kann der Same, nach **Reicharts** Vorſchlag, im IV. Th. ſeines Land- und Gartenſchatzes, S. 83. im halben Februar und zu Anfange des Märzes, oben auf den Schnee, welches derſelbe öfters probirt zu haben verſichert, geſäet werden, indem er vom Froſte nichts leidet, und zumal ſeine 30 bis 40 Tage bis zum Aufgehn in der Erde liegt, womit auch ein thüringiſcher Landwirth im 47. St. der öcon. *Nachr.* S. 848, übereinſtimmet. Iſt nun der Schnee hinweg gethauet, und das Land ein wenig trocken und grau geworden, ſo wird der Same untergezogen, und das Land mit der kleinen Gartenege fein überfahren und gleich gemacht. Sollte es aber an der Zeit fehlen, daß man vor den Winter hiezu nicht könnte ackern und graben laſſen, ſo könnte es auch im Frühlinge,

ſobald

ſobald als es möglich iſt, und man wegen des Froſtes in die Erde kommen kann, geſchehen. Nach dieſem wird ſogleich der Same oben auf geſäet, und mit der großen Pferdeege untergeeget, damit die Luft oder die Sonne das Erdreich nicht trocken machen könne. Jedoch iſt allzeit mehr von dem Acker zu halten, welcher vor dem Winter hiezu zubereitet worden, denn die Winterkraft behält bey den mehreſten Früchten den Vorzug.

Wenn das Land bereit iſt, muß ſich der Landmann erſt nach gutem Samen umſehen. Dieſer muß geſund und friſch, vollkommen grünlich, trocken und rein von Stängeln ſeyn. Von einem fehlerhaften und angegangenen wird man eine ſchlechte Aernde haben, denn es wird nicht die Hälfte davon aufkommen. Wenn der Same alt iſt, mag er ſo gut ſeyn, als er will; er wird doch nicht recht tauglich ſeyn, weil er ſpät ausſchlägt. Da wir dem Landmanne gerathen haben, ſpät im Frühlinge zu ſäen, ſo muß der Same auch bald aufgehen, oder man müßte verſichert ſeyn, daß er ſpät kommen würde, um ihn früher zu ſäen. Die Gärtner wiſſen, daß alter Same, wenn er gleich gut iſt, immer länger liegt, als neuer, und das trifft vornämlich beym Anieß ein. Der Landmann unterſuche demnach ſeinen Samen, den er kauft, ſehr ſorgfältig. Die beſte Regel, die man ihm geben kann, iſt, daß ſeine Schwere und Reinlichkeit Zeichen ſind, daß er geſund iſt, und ſeine glänzende Farbe zeigt am beſten, daß er friſch iſt.

Die beſte Zeit des Säens iſt zwiſchen Tiburtii und Marcustag, etwa zu der Zeit, da es eben geregnet hat, auf welchen Fall er in 20 Tagen hervor keimet. Auf einen Acker von 128 Ruthen gehören entweder 16 Nößel, oder 6 Pfund allein, oder 12 Nößel oder $4\frac{1}{2}$ Pfund mit einem Theile Möhren. Denn, da der Anieß öfters, wegen Regen und vieler Nebel verdirbt, ſo werden eben deshalb hauptſächlich Möhren mit untergeſäet, damit, wenn ja der Anieß verdirbt, der Verluſt nicht allzu empfindlich

ſeyn möge. Weil aber der Anieß keine ſtarke Saat leidet, ſo pflegt man den 5ten Theil, oder auf 1 Acker 3 Nößel Möhrenſamen, (einige nehmen auch Paſtinaken und Mohn) mit unter zu ſtreuen, welche erſtere Sorten dann hernach, wenn der Anieß herunter iſt, ſich noch 12 bis 14 Wochen, bis zu Gallustag, ausbreiten und wachſen können. Wie dann dieſe, abſonderlich Möhren und Anieß, eine Sympathie mit einander zu haben ſcheinen, weil ſie ſich recht gut vertragen.

Iſt nun der Anieß aufgegangen, und ſo viel erwachſen, daß man die Blätter der jungen Saat, inſonderheit aber das Unkraut, ergreifen und aus der Erde ziehen kann, ſo muß er gegätet werden, weil er das Unkraut gar nicht leiden kann. Wenn nach 14 Tagen bis 3 Wochen wiederum Unkraut hervor wächſt, muß das Gäten noch einmal geſchehen. Unterläßt man ſolches, ſo widerſchlägt die Anißſaat, d. i. ſie wird gelb, verdirbt, und bekömmt kein rechtes Gewächs, geſchweige daß ſie ſich gehörig beſtauden könnte. Wenn der Anieß ferner in etwas erwachſen iſt, muß er den Sommer über, nachdem dieſer naß oder trocken iſt, ein auch wohl zweymal mit dem Gätehäcklein durchgegangen, die Erde aufgelüftet, und das noch darin befindliche Unkraut weggeſchafft werden. Wo der Anieß zu ſtark ſteht, da wird er, bey der erſten Gäte, mit ausgerauft, oder auch mit der Hacke, wie bey Hirſe und andern Früchten geſchieht, durchgezogen und verdünnt, daß die Pflanzen allenthalben ungefähr 6 Zoll weit ſtehen.

Wenn der Anieß etwa 11 oder 12 Wochen in der Erde geſtanden hat, ungefähr um Margarethen, da pflegt er reif zu ſeyn. Das Zeichen ſeiner Reife iſt, wenn er braun und an den Stängeln gelb wird, und ſeine Körner hart zu werden anfangen, alsdann iſt es Zeit, daß man ihn abraufen läßt. Wenn nun zu ſolcher Zeit beſtändig gut Wetter iſt, und die ſogenannte rothe Lohe nicht geſpürt wird, da kann man bereits denen Thalern nachzählen,

die man daraus löſen wird. Wo man ihn aber, in unbeſtändigem Wetter, etwas überſtändig werden laſſen muß, und es kömmt ein anhaltender Regen, ſo kann er auch von dieſem verderben, daher bey deſſen Einbringung keine Zeit zu verlieren iſt. Gedachte rothe Lohe iſt des Anießes wahrer Mörder, welcher ihm öfters in 24 Stunden ein ſchwarzes Begräbnißkleid anlegt, daß man ihn auf dem Acker mit Stumpf und Stiel verbrennt, maßen auf ſolchen Fall auch Stiele und alles wegfaſelt. Sobald daher an den mittelſten Sternchen einzelne rothe Körnerchen ſich blicken laſſen, welches nur an den reifen geſchieht: ſo mag man nur denſelben vom Acker nach Hauſe zu bringen eilen, und Tag und Nacht, mit Weib und Kind, Anieß raufen; maßen ihm der Tod auf den Nacken liegt, und, wie der kalte Brand, ſchnell den ganzen Stängel verdirbt. Man darf mit dem Einärnden auch eben nicht bis zur völligen Reife warten, ſondern es iſt ſchon hinreichend, wenn die mittelſten Sternchen dürre geworden ſind, weil er doch nachher unter dem Dache vollends zu ſeiner Reiſe kömmt.

Das beſte Mittel, die Frucht einzuärnden, iſt, wenn man die Pflanzen mit der Hand aufzieht; denn ſie ſchlagen keine tiefe Wurzeln. Zu Hauſe müſſen die Anießbunde, welche auf dem Felde mannsſtark gemacht ſind, ſofort wieder aufgelößt, und auf einem luftigen Boden, oder wo es ſich ſonſt ſchickt, angelehnt, und in dieſer Abſicht Stellagen von Stanzen gemacht, auch wohl, nachdem ſie trocken oder naß einkommen, 2 und mehrmal gewendet werden. Läßt man die Bunde eine einzige Nacht unaufgelößt, ſo iſt er gemeiniglich auch ſchon ſchwarz, unſcheinbar und verdorben. Wenn er nun etwa 14 Tage bis 3 Wochen recht dürre geworden, wirft man ihn zum Dache und Giebel herunter, auf Tücher, und driſcht ihn kurz vor oder nach Michaelis, bey ſchönen hellem Wetter, oder auch im Winter an einem recht kalten und hellen Tage, aus; wenn es aber am Himmel dunkel

oder trübe iſt, es ſey zu welcher Zeit es wolle, laſſen ſich nicht alle Körner von dem Stroh herunter bringen. Der ausgedroſchene Anieß wird, vermittelſt 5 bis 6 maligen Worfelns mit der Wurfſchaufel, von aller Spreu gereinigt, wobey die Spreu hinter den Anießkörnern liegen bleibt, welcher mit dem Rechen allein auf einen Haufen geſtoßen wird; darnach werden die Körner gerollt, damit der noch übrige Staub heraus gehe, welcher gleichfalls zu der Spreu geſchüttet wird. Iſt auch dieſes verrichtet, ſo muß man den Anieß durch ein Staubſieb, welches keine Körner mit durchläßt, laufen laſſen, ſo wird er recht rein und ſchön werden. Der Kaff oder die Spreu wird entweder unter das andere Viehfutter mit geworfen, oder an die Anießbrenner verkauft, welche das Anießöhl daraus machen. Das Stroh kann man entweder zum Unterſtreuen des Viehes gebrauchen, oder man kann auch damit einheizen, jedoch muß man dabey bleiben. Denn, wenn viel Stroh auf einmal, wie einfältige Leute zu thun pflegen, in den Ofen geſteckt wird, ſo fährt unterweilen die Gluth auf einmal zum Ofen heraus, daß man darüber erſchrickt. Ob es nun gleich nicht ſo leicht Gefahr hat, ſo iſt es doch beſſer, behuthſam damit umzugehen. Der ins reine gebrachte Anieß kann in eine luftige Kammer oder auf den Boden geſchüttet werden, jedoch, daß er anfänglich nicht höher, als einen halben Schuh hoch, auf einander zu liegen komme. Es muß derſelbe auch einige Wochen nach einander öfters umgeſtochen, umgeſetzt oder fortgeworfen werden; ſonſt legt er ſich, wegen ſeiner Schwere, zuſammen, wird ſchwarz, und verdirbt wohl gar. Zwiſchen Erfurt und Langenſalza laſſen Einige den Anieß auf dem Felde recht dürre werden; es iſt aber ſehr gefährlich, weil er bey einem Regen alsdann noch eher erſchwarzet.

Viele Jahre Anieß aufzuheben, und auf Theurung zu warten, geht nicht wohl an, weil dieſe Frucht, wie der Rübeſame, ſich von Jahren zu Jahren verringert, und am

am Preiſe zurück ſchlägt. Will man ihn aber 9 bis 10 Jahr auf Speculation aufbehalten, ſo muß er alle Jahre gerollt werden, ſonſt werden ſich kleine weiße Würmer einſtellen, und die Körner anfreſſen. Wenn man es nicht genau unterſucht, ſo wird weder der Käufer noch Verkäufer ſogleich gewahr, daß ſich dergleichen Würmer darin befinden.

Sobald der Anieß gerauft und der Acker leer geworden iſt, muß man dieſen je eher je lieber in gutem Wetter umackern laſſen. Wenn nun die Beſtellzeit herbey kömmt, kann man ihn mit Winterrocken beſäen, denn die Beſtellung mit Anieß dient den Aeckern anſtatt einer Brache. Sind zugleich Möhren auf dem Acker, und man will denſelben noch über Winter beſtellen, ſo müſſen die Möhren ſchon um Michaelis ausgenommen, auf 1 Acker etwa 4 Fuder Miſt ganz dünne gezettelt, und alsdann in jähriger Tiefe, wie beym Korne gewöhnlich iſt, geackert werden. Wer aber erſt das andere Jahr Gerſte hinein ſäen will, da können die Möhren wohl bis Simon Judä im Lande gelaſſen, und alsdann erſt etwas bemiſtet und gewinterbracht werden.

Von einem wohlſtehenden und trocknen Acker ſind, nebſt den Möhren, 7 bis 8 Centner Anieß zu bauen. Der Centner gilt 4 bis 10 Thaler, und es iſt alſo leicht auszurechnen, wie überaus hoch ein ſolcher Acker zu bringen iſt. Bey Erziehung des Anießes merkt man an, daß er zwar viele bereichert, einige aber auch arm gemacht hat. Es koſtet viel Geld, ihn vom Unkraute rein zu halten, und iſt mit Erziehung deſſelben nicht anders, als wenn jemand Geld auf ein Spiel ſetzt. Iſt man ein, zwey, dreymal mit dem Anieß unglücklich, ſo ſpricht man: Womit ich verſpielt habe, damit will ich auch gewinnen. Wagt man es, und beſtellt ſolchen noch 1, 2, 3mal, und er geräth nicht, ſo wird der Schade hernach zu groß. Am beſten iſt es, daß ein Jeder ſich hierin nach ſeinen Mitteln richte, und nur ſo viele Aecker mit Anieß

beſtelle, daß er, wenn derſelbe nicht gerathen ſollte, den Schaden verſchmerzen kann. Man muß alsdann denken, daß der wohlfeile, welcher noch auf dem Boden liegt, ſo zu reden die Zeche vielleicht wieder bezahlen werde. Herr Reichart will auch bey Erziehung des Anießes beobachtet haben, daß mehrentheils die guten und auch die ſchlechten Jahre auf einander gefolgt ſind.

Der Anieß wird vornämlich um Gotha und Erfurt, und in ganz Thüringen, wie auch im Fränkiſchen und Bambergiſchen, in großer Menge gezeugt, und werden von hier viele 100 Centner verkauft und abgeführt. Wer dergleichen Waare kauft, hat ſich vor mancherley Betrug ſehr in Acht zu nehmen. Der erſte Betrug iſt, daß die Verkäufer den Anieß anfeuchten, und dadurch das Gewicht vermehren, wodurch er öfters, wenn er in die Fäſſer eingeſtampft und getreten wird, über einander verſchimmelt und verdirbt. Der andere, daß ſie große Stücke Erde von alter ſtark durchſalpeterter Wellerwand nehmen, dieſelbe klein ſchlagen, und 2 bis 3 mal durchſieben, da denn die durch das Sieb gefallenen Dreckkörnerchen, wenn ſie vom klaren Staube geſondert werden, dem Anieß in der Farbe und Geſtalt ganz ähnlich ſehen. Wer alſo unter 1 Centner Anieß nur 2 Metzen Dreckkörner ſchlägt, der hat wenigſtens ſchon 12 pro Cent gewonnen; indem kein Kaufmann Bedenken tragen wird, $7\frac{1}{2}$ Viert. Weim. Maß, oder wie es zwiſchen Erfurt und Langenſalza üblich iſt, 9 Erfurter Metzen, ſtatt eines Centners, mit gutem Gewinſt anzunehmen.

Gegen dieſe Betriegereyen aber ſind folgende Mittel. 1) Wird ein verſtändiger Kaufmann leicht fühlen können, ob der Anieß naß oder trocken iſt. Es kann zwar dieſes Gut, wenn es im feuchten Wetter nur 1 oder 2 Meilen geführt wird, etwas naß zu ſeyn ſcheinen, welches ihm aber in der That nichts ſchadet. Daher denn der Käufer prüfen muß, ob die Feuchtigkeit vom Wetter, oder vom Einſprengen, herkomme, maßen im letztern Falle,

wenn

wenn der Betrieger zu grob gekommen iſt, die Fäſſer ſchon in 2 oder 3 Tagen warm werden, auch wohl gar zu rauchen anfangen, und daher dem Defraudanten bald die Kappe vom Geſichte ziehen. Der andere Betrug wird gar bald durch eine fleißige Beſichtigung, oder durchs Schwemmen, erkannt. Man kann auch mit Kramergewicht 1 inſtehend Loth Anieß abwägen, und die Körner zählen; wenn man alsdann nicht volle 2500 Körner, da 2 halbe für ein ganzes gezählet werden müſſen, findet, ſo ſteckt gewiß, entweder wegen Feuchtigkeit, oder Erdvermiſchung, ein Betrug dahinter.

Die Dolden oder Kronen vom Anieß werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurken in Eſſig eingemacht.

Anieß-Gebackenes. Man ſchlägt 8 gute friſche Eyer in einem Topfe, mit einer ſteifen Ruthe, wohl klein; alsdann wird 1 Pfund geriebener Zucker, und nach Gutdünken etwas Anieß dazu gethan, und wieder ein wenig geſchlagen, hernach mit feinem Mehl ſo dick und ſteif gemacht, daß man den Teig wälgern und rollen kann. Zuletzt macht man davon kleine längliche Stücke, und ſchneidet ſolche mit einem dünnen ſpitzigen Meſſer in die Länge über, aber nicht ganz durch. Man kann allerhand beliebige Modelle davon machen. Man kann es auch in Formen abdrücken, und alsdann in einer gelinden Hitze backen.

Gefrornes von Anieß, Fr. Glace d'Anis. Man weicht etwas Anieß in eine Kanne lauliches Waſſer, nebſt $\frac{3}{4}$ Zucker, ein; alsdann koſtet man es, ob das Waſſer nicht gar zu ſtark nach Anieß ſchmecke. Wenn es einen hinlänglichen Geſchmack hat, gießt man es durch ein enges Sieb, ſchüttet es in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eiſe gefrieren.

Anieß-Marcipan, ſiehe unter *Marcipan*.

Anieß-Schnittchen, Nachdem man 2 Eyer wohl geklopft $\frac{1}{2}$ Pfund getriebenen Zucker dazu gethan, und es beſtändig mit einem Rührlöffel geſchlagen hat, wird

1 Pfund Mehl genommen, und zwar nur die Hälfte davon, die andere aber zum Auswirken aufbehalten; ferner ½ Pfund kleingeſchnittene und abgebräunte Mandeln, ½ Quent Muskatenblüthe, 1 Qu. Anieß, 1 Qu. Zimmet, 1 Qu. Cardamomen, nebſt ganz klein geſchnittener Schale von einer halben Citrone; dieſes alles wird unter einander gerührt, und hierauf mit dem übrigen Mehl vollends ausgewirkt. Wenn dieſes geſchehen iſt, kann man kleine Stückchen, etwa ½ Elle lang, 2 Finger breit, und einen kleinen Finger hoch, daraus machen, dieſelben auf ein Blech legen, in einem Ofen, bis ſie verharſchen, backen, ſie unten losmachen, wenn ſie ſchwarz ſind, abſchaben, ferner in kleine Stückchen, und zwar halben Fingers quer, ſchneiden, wieder auf das Blech legen, und noch ein wenig gelblich backen laſſen.

Anieß-Suppe. Man nimmt ungefähr einen Kannentopf, füllt ihn mit halb Waſſer und Wein, thut ſo viel Anieß darein, als man zwiſchen die Finger faſſen kann, und läßt es ½ Stunde ſieden, bis der Wein den Geſchmack von Anieß bekömmt. Hierauf wird ein Löffel weißes Kraftmehl genommen, Wein darauf gegoſſen, und alles wohl durch einander gerührt. Alsdann gießt man dieſes auch in den Topf, läßt es ein wenig ſieden, thut etwas Zucker und Butter dazu, und richtet es an. Niemand darf erſchrecken, wenn dieſe Suppe wie Froſchleich ausſieht; denn das iſt ihre Art.

Anieß-Zuckerkörner, Fr. Dragée d'Anis. Man ſetzt Anieß, ſo groß und ſüß als man ihn haben kann, etliche Tage auf den Ofen, daß er austrockne; hernach rüttelt man ihn in einem Siebe, damit der Staub völlig heraus komme, und der Anieß rein werde. Zu dieſem Anieße ſchüttet man Zucker, der nach der großen Fadenart geſotten, und mit etwas aufgelöſtem arabiſchen Gummi vermengt iſt. Das Gefäß wird über einem gelinden Feuer immerfort bewegt, bis der Zucker ſich angehängt hat, und die Zuckerkörner trocken ſind. Hernach thut man noch ein

oder

oder zweymal Zucker ohne Gummi hinein, bis die Körner ſtark genug überzogen ſind.

Man bäckt den Anieß ſo gar um Rom, wie in Deutſchland unter das Brod. In den Wirthshäuſern pflegt man Anieß auf einem Teller aufzutragen, den man zu dem Brode ißt.

Der Anieß hat ſo viel gute Eigenſchaften und Tugenden, daß man ihn in der Arzeney die Seele der Lunge, und das Labſal der Eingeweide nennt. Er hat die Oberſtelle unter den ſo genannten vier größern wärmenden Samen, und führt den Namen eines Carminativs, weil er die Blähungen abtreibt. Er iſt auch zugleich kalten und feuchten Mägen ſehr zuträglich. Er befördert die Verdauung, wenn man ihn nach der Mahlzeit ißt. Er ſtillt das Kurren und Schneiden im Bauche, das Erbrechen, und das Aufſteigen oder den Schluchzen. Jedermann weiß, wie nützlich dieſer Same, inſonderheit der mit Zucker überzogene, des Morgens gegeſſen, denen iſt, die mit Schneiden im Magen und in den Gedärmen geplagt ſind, und denen, welche einen übel riechenden Athem haben, und gern eine ſchöne Farbe haben wollen. Er ſtillt den Darmfluß und die rothe Ruhr, löſcht den Durſt, ſchärft das Geſicht, nach der alten Regel der Schola Salernitana: Emendat viſum, ſtomachum emendat aniſum, befördert den Schlaf, dient den Milz- und Lungenſüchtigen, mehrt die Milch, und reizt zum Beyſchlaf. Man infundirt 1 Quent davon, nebſt zwey Quent Sennesblättern, und braucht dieſe Infuſion als Thee zu Purganzen, wodurch man dem Schneiden abhilft. Er thut auch bey den Klyſtiren das beſte, wenn man die Kolik ſtillen, den Durchlauf anhalten, und die Winde zertheilen will. Man kocht davon 2 oder 3 Quent mit andern Kräutern. Man kann dergleichen auch in die Bäder thun, indem man ſie mit den Kräutern, daraus man ein Getränk macht, kochen läßt. Einen Rauch von Anieß gemacht, und in die Naſe gelaſſen, iſt gut für das aufgeblaſene und

aufgetriebene Geſicht, benimmt das Hauptweh und den Schwindel. Geſtoßen, und mit Roſenöhl gemiſcht, oder mit Roſenöhl gekocht, und in die Ohren gethan, heilt die Ohrengeſchwüre, und bringt das verlohrne Gehör wieder. Geſtoßen, und auf giftige Biſſe gelegt, zieht das Gift heraus, und heilt die Wunden. Wenn einem etwas in das Auge gefallen wäre, der lege es darauf, wie ein Pflaſter, ſo zieht es heraus. Gepülverten Anießſamen in ein Säckchen gethan, in Wein warm gemacht, und in die weibliche Schaam gethan, ſäubert ſie von allem Unrath. Mit Honig und Iſopp vermengt, in Weineſſig geſotten, und ein Gurgelwaſſer daraus gemacht, iſt gut für Halsgeſchwüre. Mit Bibergeil vermiſcht, vertreibt die Geſchwulſt des Magens und der Gedärme. In den Apotheken hat man davon: das deſtillirte Waſſer, welches von dem Kraute und Samen, wenn es bald reif iſt, gebrannt wird, und für alle oben gemeldete Zufälle dienlich iſt; den *Spiritus*, einen *Aquavit*, ein Oehl, die Species de aniſo, und das *Salz*, welche alle mit dem Samen faſt gleiche Tugenden haben; ein Confect, und *überzuckerten Anieß*, eine Confectionem aniſi laxativam ſimplicem, und Aniſum ſolutivum ſolidum, welche in faulen Fiebern und der Waſſerſucht eine gute Abführung wirken; und endlich Confectionem aniſi emeticam, welche in langwierigen Fiebern, Milz-Gall- und Gelbſucht, zum Erbrechen dient. Das Oehl, welches man aus dem Anieß entweder durch Auspreſſen, oder durch die Deſtillation, zieht, iſt wider die Windkolik ganz vortrefflich, und befördert bey Engbrüſtigen den Auswurf. Das Oehl zu bereiten, muß man den Anieß ſtoßen, hernach in Wein faulen laſſen, und alsdann langſam und mit gelindem Feuer deſtilliren, ſonſt geht der flüchtige Theil im Aufſteigen fort. Bey dem Brennen bekömmt man ein milchicht Waſſer, welches, an die Sonne geſetzt, oben viel Oehl giebt, und wenn man den Anieß etwas lange weichen läßt, erhält man aus

1 Pfund

1 Pfund Anieß 1 Loth Oehl. Es hat eine erwärmende und trocknende Kraft. Ein Paar Tropfen davon in einem Löffel voll Wein, oder warmen Fleiſchbrühe, nüchtern eingenommen, macht einen wohlriechenden Athem, ſtärkt das Haupt, vertreibt die Kopfſchmerzen, den Schwindel und die ſchweren Träume; iſt für den Krampf, fallende Sucht, Schlag, ermüdete Glieder, Blähungen und Podagra, gut. Es dient auch wieder die Kolik, Keichen, ſtarken Huſten, und befördert den Auswurf, (inſonderheit der Balſamus ſulphuris aniſatus), treibt den Harn, den Nieren- und Blaſenſtein, reinigt die Mutter von allem Schleim und Blähungen, befördert die Monatzeit, und lindert die dabey ſich ereignenden Schmerzen; vertreibt den weißen Fluß der Weiber, und die Waſſerſucht; befördert die Geburt; auf die vom Schlage gelähmte Zunge geſtrichen, bringt die verlorne Sprache wieder. Das Oehl thut auch gut in Geſchwulſten, welche vom Fallen, Stoßen oder Schlagen, herkommen, vornämlich bey kleinen Kindern, wenn ſie erſt gehen lernen, und oft vom Fallen auf die Stirn Beulen bekommen. In Herzensangſt, welche von einem ſauren Schleime und anderer Unreinigkeit des Magens kömmt, kann man das Anießöhl äußerlich auf den Magen ſtreichen. Die Kiſten endlich damit beſtrichen, verhütet Schaben und Würmer. Man bedient ſich auch des Anießöhls, indem man etwas weniges davon den Tauben unter die Flügel ſchmiert, als einer Witterung, um die Tauben dadurch zu verwahren, daß ſie ſich nicht zu einer fremden Flucht geſellen, und nicht nur bleiben, ſondern wohl gar andere mit ſich bringen. Das Anießſalz dient wider das Keichen, Waſſerſucht, Verſtopfung und Verhaltung des Harns, und andere Nieren- und Blaſenzufälle, reinigt und ſtärkt den Magen, und treibt die Blähungen. Wieder dieſe und andere Schwachheiten des Magens, iſt gewiß nichts beſſers, als das Sal volatile aniſi, welches aus dem unverfälſchten Anießöhl, durch Abſonderung des noch anhangenden

genden wäſſerigen Theils durch ein gleichförmiges Salz zubereitet wird.

Anieß-Branntwein; dieſen zu verfertigen, nimmt man ½ Pfund guten Thüringer Anieß, quetſcht ihn in einem Mörſer, ſchneidet etwas Süßholz, thut ein Loth weiſſen Weinſtein und 6 Loth gebrannt Salz hinzu; ſchüttet dieſes zuſammen in eine Flaſche, oder wohl glaſurten Topf, gießt darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Branntwein, und läßt ſolches ein Paar Tage, feſt zugemacht, weichen; hierauf ſchlägt man alles in die Blaſe oder das Brennzeug, und gießt noch ſo viel gemeinen Branntwein hinzu, daß er mit dem erſtgedachten ſchon darauf gegoſſenen, zuſammen 18 Quart ausmacht. Nachdem man nun ein Quart Waſſer noch dazu gegoſſen, ſetzt man den Helm auf die Blaſe, und verkleiſtert alles ſehr wohl, treibt mit gehörigen Feuer den Branntwein wieder herüber, und merkt dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirnsfaden dick und fein klar läuft, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf dieſe Art es ſo lange gehen laſſen müſſe, bis er weißlich oder bleich zu laufen anfängt. Will man dieſen abgezogenen Branntwein etwas verſüßen, ſo nimmt man Zucker, thut ihn in Waſſer, läßt ſolches aufſieden, ſchäumt den Zucker fein rein ab, läßt es ſtehen, bis es klar wird, und gießt es hierauf in den Branntwein, ſo iſt er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Danziger Doppel-Anieß-Aquavit. Man nimmt 1 Pfund Anieß, 4 Loth Kümmel, 3½ Loth trockene Citronenſchalen, 3 Loth Violenwurzeln, in 3 Kannen rectificirten Branntwein eingeweicht, und 3 Kannen Waſſer nachgegoſſen, hernach wie den Kümmel abgezogen, und mit 1½ Pfund Zucker und 3 Nößel Brünnenwaſſer abgeſüßt. Man kann auch, wenn man keinen rectificirten oder abgezogenen Branntwein hat, ſo viel man ſonſt des Waſſers und rectificirten Branntweins zu beſchriebenem Aquavit gebraucht, an deſſen Statt nur ſo viel Kannen

guten

guten Kornbranntwein nehmen, ihn damit deſtilliren, und alsdann mit Zuckerwaſſer abſüßen.

Anieß-Spiritus und Eſſenz. Man nimmt 1 bis $1\frac{1}{4}$ Pfund grünen Stern-Anieß, thut ihn in einen Deſtillirkolben von 5 bis 6 Maß, gießt darauf 3 Maß guten Branntwein, läßt ſolches eine Nacht auf heißen Kohlen weichen, deckt es wohl zu, und zieht es den andern Tag bey einem gleich ſtarken Kohlenfeuer ab; hiebey muß man ſich in Acht nehmen, daß die Hitze den Spiritus nicht in die Capelle treibe. Von dieſen 3 Maß erhält man $1\frac{1}{2}$ Maß guten Anießſpiritus. Sobald es trübe zu laufen anfängt, hört man mit dem Abziehen auf, weil es ſonſt brandicht ſchmecken würde.

Anieß-Eſſenz auf eine andere Art zu machen. Man nimmt Anieß $\frac{1}{2}$ Pfund, ſtößt ihn gröblich, und weicht ihn in 1 Rößel guten Branntwein, noch beſſer aber in Weingeiſt, eine Nacht ein; alsdann filtrirt man ihn durch Löſchpapier; der Anieß aber muß auch in den Filtrirhut gethan, und noch $1\frac{1}{2}$ Kanne guter Branntwein allmählich auf den Anieß gegoſſen und durchgeſeiht werden. Wenn man auch ein Paar Muskatenblumen, Nelken, etwas Koriander und langen Pfeffer gröblich zerſtößt, und nebſt etwas fein geſtoßenem Zucker dazu in den Filtrirhut thut, ſo kann man noch eine Kanne Branntwein mehr darüber filtriren, und er wird alsdann wie der deſtillirte Ros Solis. So kann man auch dieſe Species, ohne ſie vorher einzuweichen, in den Filtrirhut von Löſchpapier thun, und guten Branntwein darüber filtriren, ſo iſt der Ros Solis ſogleich fertig. Wenn er etwa trübe iſt, muß man ihn noch einmal durch reines Löſchpapier ſeihen. Will man aber dieſe letztern Species nicht zum Anieß thun, ſo hat man auch ſchon von dem bloßen Anieß eine recht ſchön gefärbte Anießeſſenz, und es iſt dieſelbe auch ohne Zucker an ſich ſelbſt ſüß.

Anieß-Wein, ſiehe unter Wein.

Aniſum ſtellatum Offic. Aniſum Indicum ſtellatum, *Badian* dictum *Gerard.* peregrinum *C.B.* Aniſum Philippinarum inſularum *Cluſ.* Zingi fructus ſtellatus, ſive Aniſum Indicum *I. B. Chabr.* Fœniculum Sinenſe *Redi.* Aniſum Siberiæ, oder Cardamomum Sibirienſe Patavinorum *Amm.* Fr. Anis etoilé, Anis de la Chine, de Sibérie, des Isles Philippines, des Indes; Semence de Badian, oder Badiéne, Semence de Zingi. D. Stern-Anieß, Badian, badianiſcher, chineſiſcher oder ſibiriſcher Anieß, moſcovitiſcher Fenchel, Zinghi. Dieſer Anieß wird aus Oſtindien, vornämlich aus dem Königreiche Sina, gebracht, wiewohl wir auch viel aus Moscau bekommen. Er iſt wie ein Stern formirt, welcher aus 6, 7 bis 8 harten, dicken und dunkelbraunen Capſeln oder Hülſen beſteht, die in der Mitte beyſammen ſtehen. Ein jedes Häuschen hält einen braunen und glänzenden Kern, faſt eine Linſe groß, verborgen. Er hat einen angenehmen und ſüßen Geruch, und einen aus Anieß und Fenchel vermiſchten Geſchmack, führt viel Oehl und flüchtiges Salz, ſtärkt das Haupt und den Magen, macht dabey einen guten und wohlriechenden Athem, benimmt den Schwindel, zertheilt die Winde, erleichtert die Bruſt, reinigt die Nieren, treibt den Stein, trocknet die Hauptflüſſe, läutert das Geſicht, und macht die jungen Weiber fruchtbar. Er iſt in allen weit kräftiger, als der gemeine Anieß; ſeine beſte Kraft beſteht in den Zacken und äußern Schalen. Die Morgenländer und Holländer bedienen ſich deſſelben, nach Art der Chineſer, unter ihrem Sorbet und Thee, mit der Wurzel Nimzin, um dieſen Getränken einen angenehmern Geſchmack zu geben. Sie nehmen nämlich auf 4 Unzen kochendes Waſſer, 2 Quent Ninzinwurzel, ½ Unze Thee, und ein Quent dieſer Anießkörner. Der Sternanieß kömmt auch unter die indianiſche Chocolate. Die Moſcoviter pflegen ihn unter den Meth zu mengen. Die Chineſer käuen ihn nach der Mahlzeit, und

und bereiten auch einen Anießbranntwein daraus, welchen die Holländer Anieß = Arak nennen. Das daraus gezogene weſentliche Oehl hat gleiche Eigenſchaften mit dem Anießöhl, iſt aber heller, ſubtiler und ſtärker.

Der Baum, welcher dieſen Sternanieß trägt, heißt Evonymo affinis Philippinarum inſularum, aniſum ſpirans, nuculas in capſulis ſtelliformiter congeſtis proferens, *Pluk*, oder Panſi-panſi *Camelli*, oder vielleicht das Illicium aniſatum *Linn*. Die Blüthen ſind traubenförmig, und von der Größe wie beym Pfeffer. Das Holz ſieht graulich aus, und riecht wie Anieß. Nur die Tiſchler, welche ausgelegte Arbeit machen, brauchen dieſes Holz.

Anken, ſiehe Ancken.

*Anker, L. Anchora, Fr. Ancre, nennt man nicht allein die großen eiſernen Haken, die man in den Grund und in das Ufer einſenkt, Fahrzeuge damit anzuhalten, ſondern auch in dem Bauweſen und in der Zimmerkunſt, diejenigen Eiſen, wodurch man die Mauern zurück hält, daß ſie nicht von der darüber liegenden und ſchiebenden Laſt aus der Verbindung gepreßt werden, und hervor ſchießen können, zumal wenn dergleichen Wände ſehr hoch, und ohne Verbindung an Zwiſchenwände oder Wandpfeiler aufgeführt werden müſſen. So werden z. B. ſteinerne Giebel mit dem Dachſtuhle verankert, damit beyde ſich nicht von einander trennen können. Dieſe Eiſen, womit die Mauern verankert werden, ſind nach Beſchaffenheit und Erfordern der Umſtände, von mancherley Form, und werden von den Grobſchmieden gemacht.

Anker, (Deich=) ſiehe unter Deich.

— (Drachen=) ſiehe unter Drache.

— (Ebbe=) ſiehe in E.

— (Gabel=) ſiehe in G.

— (Schließ=) ſiehe Gabel = Anker.

Anker = Geld, ſiehe Hafen = Geld.

Anker, heißt auch ein Maß zu flüſſigen Dingen, deſſen man ſich vornämlich in Holland bedient. Einige leiten das Wort Anker, in dieſer Bedeutung, von Amphora her. Der Anker iſt der vierte Theil von einer Ohm oder Ahm, und hält 2 Steckanns. Jede Steckann macht 16 Minglen oder Mingellen; jede Mingel iſt 2 Pinten oder Kannen, Pariſer Maß; ſo daß der Anker 64 Kannen von dieſem letzten Gemäße hält. In Schweden hält der Anker 15 Kannen. In Dänemark rechnet man auf einen Anker, 39 Krüge; und ein däniſcher Krug (Pott) iſt ſo groß, daß 32 netto einen Kubikfuß Waſſer ausmachen.

Ankirren, ſiehe Ankörnen.

Anködern oder **Anludern**, heißt bey den Jägern, mit gewiſſem Fraß ein Raubthier an Ort und Ende anlocken, daß man es ſchießen könne. Bey den Fiſchern heißt es, den Fiſchen eine Lockſpeiſe, an Angeln geſteckt, oder in Reuſen ꝛc. vorwerfen, welcher ſie nachgehen, und dadurch gefangen werden.

* **Ankörnen** oder **Ankirren**, die Vögel durch Ueberſtreuung eines Platzes mit ſolchen Körnern und Beeren, welche ſie ſonſt gern zu freſſen, und denen ſie nachzuſtreichen pflegen, anlocken, daß ſie in die Herde fallen, und mit Garnen, Wänden, und auf andere Weiſe gefangen werden können, oder ſich ſelbſt fangen mögen.

Bey den Jägern heißt Ankörnen, auf einen Wechſel den Säuen einen Fraß vorſchütten, damit ſie denſelben treffen, und mithin, weil ſie etwas finden, ſo leicht nicht weit wegziehen, oder doch wieder an denſelben Orten eintreffen.

Ankoppeln, **Ankuppeln**; ſiehe Koppel.

* **Anläufern**, die Vögel auf dem Herde, die zum Locken gebraucht werden, mit einer Selle anfeſtigen, daß ſie zwar umher laufen, aber nicht entfliegen können.

* **Anlag**, wird von einigen Förſtern der Ort genannt, wo die Holzhauer zur Arbeit angelegt ſind.

* **Anlage**, heißt beym Deichbaue, die Grundlinie des Profils eines Deiches. Siehe Deich.

Anlage, Anſchütt, Anwachs, Anwuchs, Anwurf, Häger, Zuwachs, L. Alluvio, Fr. Accroiſſement, wird auch dasjenige Stück Land genennt, welches durch die Gewalt eines Strohmes an einem Orte abgeriſſen worden, und ſich an einem andern Orte wieder anlegt, oder, was einem das Waſſer allmählig und unvermerkt grießweiße giebt, und anſchüttet, und durch Holzungen, Schlengen und Deiche verwahrt werden muß, wofern es die Unkoſten einbringen kann. Nach altem Rechte kömmt eine Anlage dem zu gute, an deſſen Land ſie angeſetzt iſt. Hat ſich ein ſolcher angelegter Ort feſtgeſetzt, ſo wird er alsdann ein Werder, Häger, oder Juſel genennet. Siehe auch Anbauen und Anhägerung.

In der Landwirthſchaft verſteht man durch Anlage, das zum Dreſchen angelegte Getreide auf der Tenne, oder auch das zum Verkaufe ſchon ausgedroſchene Getreide.

Auch nennt man Anlagen am Pfluge die zwo eiſernen Schienen, zu jeder Seite des Pflughauptes. Siehe Pflug.

Anlage heißt ferner dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungsgeſchäft, Hanthierung oder Handwerk anzufangen, imgleichen eine Waare zu verfertigen, anlegt und anwendet. Oder, man verſteht dadurch das Geld, ſo Jemand, als Käufer, oder als Creditor, auf ein Gut giebt.

Endlich verſteht man durch Anlagen, welche auch Auflagen und Abgaben zu nennen ſind, alle diejenigen Onera, welche ein Landesfürſt ſeinen Unterthanen zu tragen auflegt, und auf gewiſſe Dinge, welche zur

Leibesnahrung und Kleidung gehören, gelegt werden. Siehe Steuer.

* **Anlappen**, heißt bey den Jägern die abgehaſpelten und auf dem Boden liegenden Tuch- und Feder-Lappen aufrichten. Bey Wildbret und Säuen iſt es gut, die Lappen dreyfach über einander, und faſt mannshoch, auf Füchſe und Haſen aber nur einfach, und höchſtens 3 Schuh von der Erde, laufen zu laſſen.

* **Anlaſchen**, heißt bey den Förſtern, an den Waldbäumen, welche zu Bau- Bret- Schindel- oder Schleiffenſtämmen, oder auch zu anderm Gebrauche, in einem Forſte angewieſen und weggegeben werden, mit einem Beile oder einer Axt ein Stück Rinde bis auf das innere weiße Holz weg- und aushauen, damit der Stamm mit dem Waldeiſen, oder Waldhammer, gehörig bezeichnet werden könne.

* **Anlaſſen**, wird von dem guten oder ſchlechten Fortkommen und äußerlichen Anſehen einer Sache, z. B. der Feld- und Gartenfrüchte, imgleichen von anſcheinender Witterung geſagt. Der neugepfropfte Baum läßt ſich **wohl an**. Es läßt ſich zu einer ſchönen Aernde **an** rc. Es kann auch vom Viehe geſagt werden, z. B. dieſes Pferd läßt ſich **gut an**.

Bey den Teichen heißt Anlaſſen, einen Teich aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aus einem nahe gelegenen Fluſſe oder Bache wiederum mit Waſſer füllen, und ſolches durch einen Graben oder durch eine Waſſerleitung anlaufen laſſen.

* **Anlaufen**, ſagt man, wenn ein polirtes Werk von dem Dunſte der Luft oder Zimmer dunkel gemacht wird, welches unter andern dem Glaſe geſchieht, wenn es aus der kalten Luft in die warme Stube kömmt; wird aber ſolches vorher mit Waſſer genetzt, ſo empfindet man dieſes Anlaufen nicht. Wenn dergleichen verſpürt wird, muß man den Dunſt in dem Zimmer, ohne es abzuwiſchen, abdün-

dünſten und trocknen laſſen. Denn, wenn man es abwiſcht, bleiben gewiſſe Striche darnach zurück.

Anlaufen, (blaues) ſiehe Blau angelaufen,

*****Anlaufen des Waſſers** iſt, wenn die Flüſſe oder Teiche durch lange anhaltende Regen, oder jählinge Zergehung des Schnees, von dem Waſſer ſehr angefüllt werden, auch wohl gar über ihre Dämme austreten.

*****Anlaufen laſſen**, nennen die Jäger, wenn man einer wilden Sau das Fangeiſen oder den Schweinſpieß vorhält, damit ſolche ſelbſt darein laufe. Am bewundernswürdigſten iſt dabey, daß es allemal auf den Jäger, der es mit den Worten Hui Sau anſchreyt, zuläuft. Bey dieſer Arbeit muß ein Jäger feſten Fuß halten, damit ſie ihn nicht über den Haufen renne, welches für ihn gefährlich iſt; denn, wenn er dem Schweine den rechten Fang giebt, oder daſſelbe gar verfehlt, ſo iſt das Schwein Meiſter über ihn, wenn er nicht alſobald auf das Geſicht niederfällt, und, ſo viel möglich, des Athemholens ſich enthält. Dieſe Vorſicht iſt nur bey dem Eber zu brauchen. als der mit ſeinem Gewerf oder Gewehr allein über ſich hauen, eine Sau aber mehr unter ſich kommen, und Schaden zufügen kann. Siehe Anſpringen.

*****Anlegen**, bedeutet in der Landwirthſchaft: 1) in der Aernde, das gehauene oder geſchnittene Getreide zuſammen raffen, und auf ein Seil legen, da denn der Binder daſſelbe einknebelt, oder mit dem Knebel einbindet. 2) Auf den Scheuntennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es deſto füglicher ausgedroſchen werden könne. Siehe Dreſchen. 3) Wenn der Flachs oder das Werg gehörig zerzogen, und hernach an das Oberrücken gewunden wird.

Auch bedeutet Anlegen ein Gebäude, einen Garten oder Weinberg, Teich u. d. gl. von neuem an einem Orte errichten und anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich geweſen.

Bey den Jägern und Förſtern hat das Wort Anlegen verſchiedene Bedeutungen. 1) Die Treiber und Leute, welche zum Zeug gehören, anſtellen. 2) Die Holzhauer, wo ſie hauen ſollen, anlegen. 3) Die Arche und Leinen an dem Jagdzeuge befeſtigen. 4) Die Jagdhunde an Strick faſſen, oder dieſe und den Leithund an eine Kette binden. 5) Wenn ein Wild ſich verfärbt, ſagen einige: es legt neue Haare an. 6) Siehe Anhalten.

* **Anlehn**, Darlehn oder Vorlehn, L. Mutuum, wird das Capital genennt, welches auf oder ohne Zins ausgeliehen wird. Solches muß, bey Veränderung der Münze, nach dem Werthe, wie ſelbiger zu der Zeit geweſen, da der Contract geſchloſſen worden, wiedergegeben werden.

Anliege⸗Haube, ſiehe Haube.

Anlocken, Fr. Affriander, iſt ein Kunſtwort in der Falknerey, und bedeutet, dem Vogel gute Lockſpeiſe geben, als: Hühner oder Tauben.

* Auch heißt Anlocken, durch Lockvögel, oder mit einer gewiſſen Pfeiffe, die Strichvögel auf den Herd zu bringen ſuchen. Bey Meiſenhütten und Leimbäumen, wird wie ein Steinkautz mit einer Pfeiffe gerufen, und ein lebendiger Kautz oder ausgeſtopfter Haſenkopf aufgeſtellt, wornach die kleinen Vögel, auch Nußheher, gar bald herzu fliegen.

Anludern, ſiehe Anködern.

* **Anmachen**, pflegen die Köche von dem Teig zu gebrauchen, wenn ſie aus Mehl und Milch, oder Waſſer, oder Wein, oder einer andern flüſſigen Materie, denſelben zuſammentreiben.

Bey den Bierbrauern heißt das Bier anmachen, demjenigen Biere, welches entweder umgeſchlagen iſt, und ſchaal oder ſauer werden will, oder wenn es ſonſt einen übeln Geſchmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu helfen, oder es zu verbeſſern, und vor dem Verderben zu verwahren ſuchen. Solches geſchieht

ſchieht durch erlaubte und unerlaubte Künſte. Siehe Bier. Die Weinwirthe haben dieſes Wort auch im Gebrauch, in eben der Abſicht, wie die Bierwirthe.

* **Anmaſchen**, heißt bey den Jägern, die geſtrickten Netze und Garne an eine Leine oder Schnur gehörig anfaſſen, daß ſie geſtellt werden können.

* **Annabaſſen**, oder Anabaſſen, ſind eine Art Decken oder Tücher von langhaarigem Zeuge, welche blau und weiß, ungefähr einen Daumen breit, geſtreift ſind. Man verfertigt ſie zu Rouen, und auch in Holland, und braucht ſie zur Handlung nach Guinea, und vornämlich auf der Küſte von Angola, wo ſie eine der beſten Waaren ſind. Sie haben gemeiniglich $3\frac{1}{2}$ Viertel in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite.

* **Annehmen**, wird von den Jägern geſagt: 1) wenn ein Wildbret die gemachten Sulzen, oder im Winter das vorgegebene Futter, angreift. 2) Siehe Anfallen.

Annil, Anil, ſiehe Indig.

Annona, Anona, Guanabanus, Fr. Aſſiminier, D. der Annonen-Baum, Flaſchen-Baum, Engl. The Cuſtard-Aple, iſt ein amerikaniſcher Baum, wovon es unterſchiedene Gattungen giebt, welche in Anſehung ihrer Blüthe, einen gemeinſchaftlichen Charakter haben. Der Kelch beſteht aus drey kleinen herzförmigen und wie ein Löffel ausgehöhlten Blättern, welche ſich mit einer Spitze endigen. Die Blumenſcheibe beſteht aus ſechs ebenfalls herzförmigen, nach Roſenart geordneten Blumenblättern, davon die drey innern kleiner, als die drey äußern, ſind. Die ſehr kurzen und kaum zu erkennenden Staubfäden ſtehn in großer Anzahl um den Eyerſtock herum, und bilden gleichſam einen Kopf. Ihre Kölblein ſind viereckig. Der Blumenſtämpel (Piſtillum) beſteht aus vielen runden Eyerſtöcken, die eben ſo viele, mit einer ſtumpfen Narbe ſich endigende, Griffel haben. Aus jedem Eyerſtocke wird nachgehends eine große fleiſchige, bald länglich, bald faſt ganz runde, Frucht, von der

der Größe einer mittelmäßigen Gurke, öfters aber ein wenig kürzer. Innerhalb dieſer Frucht findet man viele harte, lange, platte, an einander liegende Samen, von verſchiedener Anzahl.

Die dreytheilige Annona mit dreytheiligen Früchten, oder der ſogenannte Papaw-Baum, Annona fructu luteſcente lævi, ſcrotum arietis referente, *Cateſb.* Annona triloba, foliis lanceolatis, fructibus trifidis, *Linn.* macht einen Baum, 10 bis 12 Schuh hoch, von der Dicke eines Beins. Die Blätter ſind groß, oval, endigen ſich ſpitzig, und ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen. Alle Theile dieſes Gewächſes haben einen ſtarken unangenehmen Geruch. Die Frucht iſt fleiſchig, gleicht einigermaßen einer Gurke, und enthält etwa zwölf (mehr oder weniger) in einer Reihe ſtehende Körner, von denen jedes ein beſonders Gehäuſe hat. Die Frucht ſieht wie eine umgekehrte Birn aus, indem ſie an dem Stiele am dickſten iſt. Wegen des unangenehmen Geruchs kann ſolche niemand genießen, als die Wilden oder Negern; indeſſen gewöhnt man ſich doch nach und nach dazu. In einer Beſchreibung von Louiſiana lieſt man, daß das Fleiſch dieſer Frucht angenehm und geſund iſt; jedoch hat **Fontenette**, welcher lange Zeit Arzt in Louiſiana geweſen, Herrn **Duhamel** erzählt, daß die Frucht dieſes Baums daſelbſt für ein Gift, in Anſehung der Schweine, gehalten würde. Die gelbe Haut läßt ſich davon leicht abziehen, und hinterläßt ein ſo ſcharfes Sauer an den Fingern, welches Entzündung an den Augen verurſacht, wofern man unverſehens daran greift, ohne vorher die Hände gewaſchen zu haben; jedoch dauert dieſes Uebel nur 24 Stunden, und hat weiter keine ſchlimme Folgen. Dieſer Baum wächſt häufig in den bahamiſchen Inſeln, und in dem obern Theile des Miſſiſſipi, gegen die Irokeſen zu. In Europa hat derſelbe bisher noch nicht Frucht getragen.

Es

Es giebt auch in Gärten gewiſſe Guanabanusbäume, welche nur 3 bis 4 Schuh hoch werden; ja einige ſind dermaßen niedrig, daß man glauben ſollte, die Früchte kämen aus der Erde.

Der Papawbaum ſtehet gern im Schatten, in ſtarkem und fetten Erdreich. Die nach Frankreich zugeſchickten Samen ſind ſehr wohl aufgegangen. Im Schloſſe de la Galiſſoniere bey Nantes, ſtehet dieſer Baum ſchon ſeit langer Zeit unter freyem Himmel. Da dieſer Baum ſeine Blätter, und faſt zu gleicher Zeit ſeine Blumen, mit ziemlicher Schönheit im April zeigt, ſo dient er zu Auszierung der Luſtwäldlein vom erſten Frühjahr. Er läßt im Herbſte ſeine Blätter fallen. Das Holz von dieſem Baume iſt geſchmeidig, biegſam und hart. Er wächſt in unſern Gegenden in freyer Luft, wenn er an einen warmen bedeckten Ort gepflanzet wird; die Pflanzen müſſen aber in Töpfen erzogen, und im Winter, 2 oder 3 Jahre lang, bis ſie etwas erſtarket ſind, in Verwahrung gebracht werden; hernach kann man ſie im Frühjahre aus den Töpfen nehmen, und in das freye Feld, wo ſie bleiben ſollen, ſetzen. Der Same bleibt oft ein ganzes Jahr im Boden, daher man die Erde, worein ſie geſäet worden, liegen laſſen muß, wenn die Pflanzen im erſten Jahre nicht aufgehen. Es iſt aber am beſten, den Samen in Töpfe zu ſäen, die man im Winter in Verwahrung bringen kann, und wenn man ſie im Frühlinge in ein mäßiges Miſtbeet eingräbt, ſo werden die Pflanzen eher, als in freyer Luft aufgehen, da ſie denn auch mehr Zeit haben, noch vor dem Winter zu erſtarken.

Die übrigen Sorten, welche **Miller** anführt, ſind folgende:

1. **Der Rahm- oder Cuſtard-Apfel**, Guanabanus, fructu aureo & molliter aculeato, *Plum.* Annona (reticulata) foliis lanceolatis, fructibus ovatis reticulato-areolatis, *Linn.* Dieſe Sorte wächſt insgemein

in Weſtindien 25 Schuh hoch, und auch wohl höher, und iſt auf allen Seiten mit vielen Zweigen verſehen. Ihre Rinde iſt glatt und aſchfarb; die Blätter ſind länglich, ſpitzig, haben vertiefte Querrippen oder Adern, und ſind von hellgrüner Farbe. Die Frucht iſt kegelförmig, und ſo groß, als ein Ball, dergleichen man zu den Ballſpielen braucht. Sie iſt pomeranzenfarbig, wenn ſie reif iſt, und hat ein ſüßes gelbliches Fleiſch von der Conſiſtenz einer Eyercreme, wovon dieſe Frucht auch den Namen des **Eyercrem- oder Rahm-Apfels** bekommen hat.

2. **Der ſaure Biſſen**, Guanabanus, fructu e viridi luteſcente molliter aculeato, *Plum.* Annona (muricata) foliis ovali-lanceolatis glabris nitidis planis, pomis muricatis, *Linn.* Fr. Coeur de boeuf. Dieſe Sorte iſt nicht ſo groß, als die erſtere, indem ſie ſelten über 20 Schuh hoch wird, und nicht viel Zweige hat. Die Blätter ſind breiter, als jene, und haben eine glatte Fläche, ohne alle Vertiefung, ſind auch von Farbe glänzend grün. Die Frucht iſt groß, eyförmig, unregelmäßig, und oben ſpitzig; ihre Farbe iſt grünlich gelb, und von außen ſind ſie voll kleiner Knoten. Das Fleiſch iſt weich, weiß, und ſauerſüßlichen Geſchmackes, auch iſt es mit länglichen ſchwarzen Samen angefüllt.

3. **Der ſüße Biſſen**, Guanabanus foliis odoratis, fructu ſubrotundo ſquamoſo, *Plum.* Annona (ſquamoſa) foliis oblongis, fructibus obtuſe ſubſquamatis, *Linn.* Dieſe Sorte iſt ein Baum von niedrigem Wachsthum, der ſelten über 20 Schuh hoch wird, und an beyden Seiten viele Zweige hat. Die Blätter haben einen angenehmen Geruch, wenn man ſie reibt. Die Frucht iſt rundlich und ſchuppig; wenn ſie reif iſt, wird ſie purpurroth, und hat ein ſüßes Fleiſch.

4. **Der Waſſerapfel**, Guanabanus paluſtris fructu lævi viridi, *Plum.* Annona (paluſtris) foliis oblongis obtuſis glabris, fructu rotundo, cortice glabro, *Linn.*

Linn. Dieſe Sorte wird insgemein in Weſtindien 30 bis 40 Schuh hoch. Sie hat längliche ſpitzige Blätter, die etliche hohle Streife haben, und, wenn ſie gerieben werden, einen ſtarken Geruch von ſich geben. Die Frucht wird ſelten, und nur allein von den Negern, gegeſſen. Der Baum wächſt in allen weſtindiſchen Inſeln an feuchten Orten.

5. Cherimolias. Annona (Cherimola) foliis latiſſimis glabris, fructu oblongo ſquamato, ſeminibus nitidiſſimis, *Linn.* Dieſe Sorte wird in Peru, um der Frucht willen, gepflanzt. In dem Lande, wo dieſer Baum urſprünglich wächſt, wird er ſehr groß, hat auch viele Zweige, welche mit glänzend grünen Blättern beſetzt, und viel größer, als an den andern Sorten, ſind. Die Frucht iſt herzförmig, außenher ſchuppig, und wenn ſie reif geworden, ſieht ſie von Farbe dunkelpurpurroth aus. Ihr Fleiſch iſt weich und ſüß, und enthält viele braune Samen. Dieſe Frucht wird von den Peruanern für eine ihrer niedlichſten Fruchtſorten gehalten. In England hat ſie zwar geblüht, aber keine Früchte gebracht.

6. Der Süßapfel, Guanabanus fructu ſubcoeruleo, *Plum.* Annona (*Africana*) foliis ovato-lanceolatis pubeſcentibus, fructu glabro ſubcoeruleo, *Linn.* Fr. Coroſolier.

7. Der Purpurapfel, Guanabanus fructu purpureo, *Plum.* Annona (*Aſiatica*) foliis lanceolatis glabris nitidis, ſecundum nervos ſulcatis, *Linn.* Dieſe beyden Sorten wachſen in einigen franzöſiſchen Inſeln, wie auch in Cuba, in großer Menge. Sie werden 30 und mehr Schuh hoch. Die Einwohner dieſer Inſeln achten die Früchte hoch, und geben ſolche vielmals ihren Kranken, als etwas Kühlendes und Geſundes.

Alle dieſe 7 Sorten, welche urſprünglich in den warmen Gegenden von Amerika wachſen, ſind zu zart in Europa fortzukommen, wenn ſie nicht in warmen Glas-

häuſern gehalten werden. Sie gehen von Samen, den man aus Amerika bringt, leicht auf, wenn er friſch iſt; man muß ihn aber in ein gutes Miſtbeet ſäen, oder in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, welche in ein Lohbeet eingegraben werden müſſen. Dieſen Samen muß man, ſo bald er ankömmt, ausſäen, es wäre denn ſpät im Herbſte oder Winter, in welchem Falle man ihn nicht eher, als im Februar, ſäen ſoll; denn wenn der Same im Winter viel Dunſt auszuſtehen hat, fault er, und wenn die Pflanzen zu dieſer Zeit aufgehen ſollten, iſt es ſchwer, ſie bis in den Frühling zu erhalten. Wenn dieſemnach dieſer Same bald im Frühlinge nach Europa kömmt, iſt ſolches die beſte Zeit, weil die Pflanzen bald aufgehen, und Zeit zu erſtarken haben, ehe noch die kalte Witterung im Herbſte einfällt.

Wenn man dieſe Pflanzen im Lohhauſe hält, und ſorgfältig wartet, werden ſie ſtark zunehmen, im warmen Wetter aber wollen ſie viel friſche Luft haben; denn, wenn ſolche zu viel von ihnen abgehalten wird, werden ſie gern ſchwächlich, und bald darauf von Geſchmeiß angegriffen, welches ſich vermehren und auf allen Seiten ausbreiten wird. Wenn man aber die Pflanzen ſorgfältig wartet, bleiben die Blätter den ganzen Winter hindurch grün, und machen zu dieſer Jahreszeit im Glashauſe ein ſehr gutes Anſehen.

Wenn dieſe Pflanzen in ihrem Wachsthume zugenommen haben, müſſen ſie in größere Töpfe geſetzet werden. Man muß aber dabey mit großer Vorſicht zu Werke gehen, indem ihnen nichts ſchädlicher ſeyn kann, als wenn man ſie in gar zu große Töpfe pflanzet. Man muß ſie auch beſtändig in dem Lohbeete ſtehen laſſen, weil ſie ſonſt einen ſchlechten Fortgang gewinnen werden. Denn, ob ſie gleich in einem trockenen Glashauſe ſtehen, ſo wird doch ihr Wachsthum ſehr gering, auch ihre Blätter nicht ſo ſchön ſeyn, als wenn ſie immer in einem ſtarken Wachsthum erhalten werden. Man hält ſie auch

mehr,

mehr, um der Schönheit ihrer Blätter willen, in den Glashäuſern, als in der Hoffnung, daß ſie in dieſem Lande Früchte tragen werden.

Einige von dieſen Pflanzen, ſind, nach Millers Berichte, in den Gärten in England, 12 bis 14 Schuh hoch; vor einigen Jahren waren auch einige Pflanzen von der fünften Sorte in dem Garten zu Chelſea, die über 20 Schuh hoch waren, und 2 bis 3 Jahr blühten. In dem Glashauſe, wo dieſe Pflanzen ſtehen, muß den Winter über, eben der Grad der Wärme erhalten werden, den die Ananas brauchen, welches an dem botaniſchen Thermometer zu ſehen iſt. Man muß ſie in eine leichte und fette Erde ſetzen; auch muß das Lohbeet öfters umgewendet und erfriſcht werden. Im Sommer muß man ſie öfters begießen, doch auf einmal nicht zu viel. Im Winter brauchen ſie das Begießen ſo oft nicht; bey gutem Wetter die Woche einmal, und wenn es ſehr kalt iſt, alle 14 Tage oder 3 Wochen einmal wird hinlänglich ſeyn.

Annus, ſiehe Jahr.

Annus, iſt auch der Name einer Wurzel in Peru. Sie iſt von der Länge und Dicke eines Daumens. Sie hat einen bittern Geſchmack, und wird von den Indianern gekocht gegeſſen. Man hält dafür, daß ſie zum Kinderzeugen untüchtig mache; daher ſie dieſelbe auch niemals eſſen, wenn ſie nicht eine kleine Ruthe in der Hand halten; womit ſie, wie ſie ſagen, verhindern, daß ſie ihnen keinen Schaden verurſache.

Anoli, Anolis, eine Art Eidechſen, in den amerikaniſchen Inſeln, ſonderlich auf Guadalupe. Sie iſt anderthalb Fuß lang, grün auf dem Rücken, mit grauen und blauen Streifen nach der Länge, und gelb auf dem Bauche, ſie läuft des Tages, um die Hütten herum, ihrer Nahrung nach, und verbirgt ſich des Nachts in der Erde, wo ſie ein durchdringendes unangenehmes Geziſche, ärger

ger als die Heuſchrecke, macht. Sie hat ein zartes eßbares und leicht verdauliches Fleiſch.

* Es wird ein Oehl aus ihnen bereitet, welches die Haare wachſend und kraus macht, wie auch Geſchwüre und Beulen heilt.

Anona, ſiehe Annona.

Anonis, ein Kraut, ſiehe Hau-Hechel.

* **Anonymiſche Geſellſchaften**, Fr. Anonimie, ſind Arten einer Geſellſchaftshandlung, welche bey den Franzoſen, und in einigen Handelsſtädten Deutſchlands gefunden, und unter keinem gewiſſen und beſondern Namen errichtet und fortgeführt werden, und in denen jeder der Geſellſchafter ſeiner Seits und unter ſeinem eigenen Namen arbeitet, und mit ſeinem in die Geſellſchaft gelegten Vermögen ganz bekanntlich handelt, indem ſie hernach einander von dem Gewinne und Verluſte, den ſie in ihrer Handlung gehabt haben, Rechenſchaft geben, und beydes unter einander theilen. Dieſe Arten von Geſellſchaften ſind geheime, und nur den Mitgliedern bekannt. Ein mehreres ſiehe unter Compagnie-Handlung.

Anotta, ſiehe Bixa.

Anpan, heißt ein großes zweyſchaliges Schalenthier, welches eine Art der adanſoniſchen Schinkenmuſcheln (Jambonneaux) iſt. Sie unterſcheidet ſich von den übrigen dieſes Geſchlechts dadurch, daß ihr Mantel, ſtatt der Fäden, 30 ſehr breite Zacken hat. Ihre Schale iſt 7 Zoll lang, und ſo leicht zerbrechlich, wie Glas. Man findet ſie häufig in Senegal, bey den Vorgebirgen Bernard und Akar. Die Europäer und Landeseinwohner finden ihr Fleiſch ſehr wohlſchmeckend.

Anpoſten, ſiehe Anſchlagen, No. 2.

Anramitaco, oder Bandura, ein Gewächs auf der Inſel Madagascar, zwo Ellen hoch, mit langen Blättern, an deren Spitzen eine Blume anſezt, welche hohl iſt, und, wenn es regnet, mit Waſſer angefüllt wird, deſſen ſie wohl ein halb Nößel faſſen kann. Die Blüthe iſt zweyerley

ley, roth und gelb, und gedeiht zu einer Frucht, die wie ein Krüglein mit einem Deckel ausſieht. Die Einwohner ſcheuen ſich, eine Blume davon abzubrechen, weil ſie glauben, daß derjenige, der es thut, niemals ohne Regen ausgehen könne.

* **Anreihen**, heißt nicht nur bey den Landwirthen, wenn ſie durch das entweder vorher geſchälte, oder vom Winde abgeriſſene ungeſchälte Obſt, oder was man ſonſt zu trocknen willens iſt, als: Rüben, Tobaksblätter ꝛc. vermittelſt einer langen dreyeckigen, mit einem langen Oehr verſehenen Nadel, ſo eine Anreih-Nadel genennt wird, einen langen Bindfaden ziehen, und alſo ſolches reihenweiſe an- und zuſammenhängen, um es an der Wärme des Ofens oder an der Sonne zu trocknen und abzudörren, um ſelbiges zur Winterſpeiſe aufzuheben; ſondern es wird dieſes Wort auch gebraucht, wenn das Frauenzimmer Korallen, Granaten, Perlen, u. d. gl. an einen ſtarken ſeidenen Faden reiht, um deren etliche Zahlen, anſtatt eines Halsbandes, um den Hals zu binden, zu welchen, und ſonderlich den letztern, eine ſubtile Silbernadel, welches ſie Perlen-Nadeln nennen, gebraucht wird.

Anrichten, iſt eine den Köchinnen bekannte Arbeit, und heißt, die gekochten, gebratenen, geſottenen oder gebackenen Speiſen, wenn ſolche völlig fertig ſind, ordentlich und zierlich in die Schüſſeln, worin ſie aufgetragen werden ſollen, mit der Fleiſchgabel, oder einem großen Löffel, welcher der Anricht-Löffel genennt wird, auf einem beſonders dazu beſtimmten, und an einem hellen Orte angebrachten Tiſche, welcher der Anricht-Tiſch heißt, legen, die dazu gehörige Brühe oder Soße darüber gießen, und eine Garnitur nach der Jahrszeit oder Beſchaffenheit der Speiſe hinzufügen.

In großen herrſchaftlichen Küchen muß der Tafeldecker, Küchen- oder Haushofmeiſter, beym Anrichten der Speiſen zugegen ſeyn, und bemerken, was für eine Art

Gerichte

Gerichte in dieſe oder jene Schüſſel komme, damit er im Aufſetzen auf der Tafel, ſonderlich mit den zugedeckten Schüſſeln, eine deſto geſchwindere Symmetrie treffen, auch auf Befragen dieſe oder jene unter der Stürze oder Glocke befindliche Speiſe ſofort, ohne ſie vorher zu unterſuchen, namentlich angeben könne. Die zum Auftragen der Speiſen bereit ſtehenden Livreebedienten müſſen, ehe alles angerichtet iſt, ſich nicht ohne Noth in der Küche zuſammen häufen, auch keine Schüſſel oder Aſſiette eher wegtragen, als bis ſie ihnen von dem Mundkoche, Küchen = oder Haushofmeiſter in die Hände gegeben iſt.

* **Anrollen**, nennen die Jäger, wenn ein Jagdhund ein Wildbret anbellt, ſelbiges aber, wenn es flüchtig wird, nicht verfolgt und jagt.

* **Anrüchen**, nennt man bey einem Pferde, wenn daſſelbe während dem Gehen öfters mit den Vordertheilen der Hinterfüße die Hintertheile der Vorderfüße berührt, und dieſe daher, durch einen gar zu weiten Schritt, die Ferſen zwiſchen den Köthen und dem Hufe, ſchadhaft machen, und verwunden, dergeſtalt, daß aus dem Schaden zuweilen ein wirkliches und bösartiges Geſchwür wird. Man braucht dawider eben die Arzneyen, wie bey dem Zerſtoßen oder dem Verwunden.

* **Anrühren**, heißt, bey dem Vogelherde an die Netze oder das Gerege einen lebendig geblendeten Vogel anmachen.

* **Anſäen**, wird nicht allein bey den Feldern, wenn ſie beſäet werden, ſondern auch in den Werkſtätten der Gärber und Kürſchner gebraucht; denn da wird das Fell mit Schrot vom Getreide inwendig abgeſäet, und ſodann in die Beize gelegt; darauf werden die Bälge auf der Aasſeite mit Mehl ein = oder angeſäet.

* **Anſagen**, Anzeigen, oder Angeben, bey den Jägern, den Schuß, wie und wo ſelbiger eigentlich ſtecke, geſchieht gleich nach dem Schuß. Es wird auch anſagen bey ihnen anſtatt rapportiren geſprochen. Siehe auch Anſprechen.

*Anſatz, nennt man bey den Jägern: 1) den Ort an dem Munde, wo man das Wald- oder Hiefhorn anſetzt, 2) wird auch das Mundſtück eines Hiefhornes alſo benannt. Siehe auch Anſetzen.

Anſcheer, ſiehe Anſchür.

*Anſchießen, Anbleyen, Anſchweißen, nennen die Jäger, wenn ſie ein Wild mit einem Schuß alſo verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch langſam fällt.

Nach Pürſchart iſt der rechte Schuß 150 Schritt; was aber darüber, ſind Hazardſchüße, es ſey denn eine Büchſe mit doppeltem Abſehen und auf 200 Schritt eingeſchoſſen. Oft wird ein Thier wunderbar angeſchoſſen; kurz, hoch, weidewund, aufs Blatt, auf den Sturz, auf den Stich, auch auf den Kopf ꝛc. wie man es eben haben kann.

Der verwundete Ort, dahin das Wildbret den Schuß bekommen hat, heißt der Anſchuß. Auch nennt man alſo den Fleck, wo unter dem Schuße das Thier geſtanden, oder ſo es flüchtig wäre, wo man meint, daß es den Schuß bekommen habe. Wenn ein Hirſch oder Thier auf den Schuß zwar gleich zuſammenſtürzt, jedoch herum gratſchet, und ſich gern wieder erheben will, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen eines Hochſchußes, und daß der Rücken geprellt worden. Hier muß ein Jäger ſogleich wiederum laden, und dem Thiere noch einen Schuß auf den Kopf geben, oder ſolches ſogleich abfangen, indem ein auf dieſe Art verwundetes Thier ſich wiederum aufmacht, und dem Jäger das leere Nachſehen läßt, Iſt aber der Rücken abgeſchoſſen, ſo muß es das Aufſtehen wohl unterlaſſen.

Wenn ein Jäger ein Stück Wild angeſchweißt hat, geht er auf den Anſchuß, und betrachtet den Schreckſprung, ſchaut auch nach, ob er nicht abgeſchoſſene Haare und einigen Schweiß finde. Es ereignet ſich zwar, daß auf den Anſchuß nichts zu erſehen iſt, mithin muß

muß man etliche Schritte behutſam auf der Fährte nachſuchen; trifft man nun auf 100, auch 150, Schritt kein Gemerk an, ſo kann man ſicher glauben, daß gefehlt ſey. Aus dem Schweiße kann man beyläufig muthmaßen, wie der Schuß ſtecke. Lichtheller und einzeln dünner Schweiß, iſt weidewund; ſchaumiger dunkler Schweiß, ein Leber= und etwas hoher Schuß; weißſchaumiger Schweiß, ein Lungenſchuß; einzeler Schweiß, ein Streif= oder ſehr hoher Schuß; viel Schweiß, und der mehrere Theil ziemlich auseinander geſpreitert, ein Halsſchuß; Schweiß auf beyden Seiten, ein Durchſchuß ꝛc.

* **Anſchildern**, geſchieht den Feldhühnern, wenn man ſolche mit einer gemahlten Kuh gemach treibt, daß ſie in den geſtellten Zeug einlaufen. Es kann auch mit einem lebendigen Pferde geſchehen, aber man darf die Hühner nicht übereilen.

Anſchirren, ſiehe Angeſchirren.

* **Anſchlag**, oder Ueberſchlag, L. Aeſtimatio, iſt überhaupt nichts anders, als eine gehörige Schätzung und Taxirung, oder Ausrechnung des Preiſes und Werthes einer Sache, wie hoch dieſelbe nach Gelegenheit kann genutzt; und was irgend ſonſt daran kann gewonnen oder verloren werden, u. ſ. w. oder, ein nach vorhergehender Unterſuchung oder Zergliederung eines Nahrungsgeſchäftes herausgebrachtes Verzeichniß alles deſſen, was daſſelbe entweder überhaupt, oder in Vergleichung mit einem andern, für Nutzen oder Schaden in der Privatwirthſchaft, oder insgemein in der allgemeinen Landeswirthſchaft, d. i. dem gemeinen Weſen, hat, als wodurch der Werth deſſelben entweder überhaupt vorgeſtellt, oder inſonderheit aller Aufwand, den man dabey haben muß, und hernach der Gewinn, den man davon erhalten kann und muß, ſo viel möglich, in gar vielerley Abſichten, ſo die Regeln vernünftiger Wirthſchaft im gemeinen Weſen und in der Privatwirthſchaft erfordern, her=

herausgebracht wird. Denn man braucht dieſe Sache zu einer vernünftigen Privat- und öffentlichen Wirthſchaft in Kammer- und Polizeyſachen bey allerhand Gelegenheiten; und ſind mithin derer Anſchläge gar vielerley in der Wirthſchaft. Es kann aber auch niemand einen gehörigen Anſchlag machen, welcher nicht den beſondern Gegenſtand, den Zweck und die Geſchäfte ſowohl an ſich, als auch die damit beſchäftigten Perſonen ſamt den Werkzeugen eines Nahrungsgeſchäftes einſehen und unterſuchen kann. Man hat alſo **Kauf- Pacht- Bau- Waaren- Handlungs- Handwerks- Gewinn- und Verluſtanſchläge** von allerley Gewerben, Manufacturen, Fabriken, und in der Kaufmannſchaft; ja, man bringt ganze Länder nach ihrem Ertrage in Anſchlag; wie denn hier vornämlich Steuer- und Acciſeanſchläge über vermuthliche Einnahmen und über wichtige Ausgaben in Friedens- und Kriegesanſtalten vorkommen. **Gerichtliche und außergerichtliche Taxen** können ohne richtige Anſchläge nicht errichtet werden, inſonderheit, wenn man ſie nicht nur ungefähr, oder nach dem Vorgeben und der Meinung der Leute, ſondern accurat, machen will. Es kann in Polizeyſachen keine Mehl- Brod- Bier- Wein- Branntwein- Fleiſch- Lohn- und andere Taxe ohne richtige **Mahl- Back- Brau- &c. Anſchläge** gemacht werden, in Juſtiz- und Proceßſachen keine Haus- und Guttaxe unterſuchet und zuverläſſig eingerichtet werden, ohne einen vernünftigen, und zumal in Steuer- und Anlageſachen, ſowohl dem Unterthan, als dem Aerario oder Fiſco nützlichen gemachten Anſchlag. Man hat zwar auch zu dem Ende von ſolchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen; allein, ein Polizeyverſtändiger muß ſolche ſelbſt machen können, ſich darin ſehr wohl unterrichten und üben, ſonderlich aber vermögend ſeyn, jedes Nahrungsgeſchäft und jede Anſtalt recht zu zergliedern; denn ſonſt werden die Anſchläge nicht, ſo viel möglich, zuverläſſig, ſondern ſind nur leere Projecte. Vornämlich aber ſind

die Anſchläge der Landgüter bey Kaufen, Pachten, Vertauſchen, Erbtheilungen, u. d. gl. ſehr nöthig.

Ein ſolcher Guts= oder Güteranſchlag nun iſt eine Schätzung über ein Gut mit ſeiner Zubehörung, oder ein ſchriftlicher Auffatz und Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Landgutes und deſſen Ein= und Zubehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth deſſelben zum Kauf, oder ein gewiſſes Pacht= oder Beſtandgeld zu beſtimmen. Vermuthlich hat dieſe Benennung ihren Urſprung daher, daß dergleichen Aufſätze in Gerichtsſtätten und andern öffentlichen Orten zu jedermanns Wiſſenſchaft pflegen angeſchlagen und ausgehangen zu werden. Kurz, *ein Gut anſchlagen*, oder *in Anſchlag bringen*, heißt eben ſo viel, als daſſelbe würdern, ſeinen Preis ausfindig machen, und feſtſtellen, alles aber in ein ſchriftliches Verzeichniß verfaſſen.

Die Art und Weiſe, Güter anzuſchlagen, iſt, wie in allen Staaten, alſo auch in Deutſchland durch alle ſeine Provinzen, ſehr unterſchieden, je nachdem die Gewohnheit es hergebracht, oder die verſchiedenen Beſchaffenheiten der Güter und andere Umſtände, es erfordern und an die Hand geben. Generalia von dieſer Materie trifft man beym **Beſold**, **Speidel**, **Wehner**, und andern praktiſchen Rechtslehrern, wie auch bey einigen öconomiſchen Schriftſtellern, an. **Florini** *Hausvater* gehöret unter dieſe letztern, und in **Hohbergs** *adelichen Landleben* findet man hin und wieder einige Spuren, wie etwa in den öſterreichiſchen Landen hierunter zu verfahren ſeyn möchte. Der ſo betitelte *Wirthſchaftsſpiegel* lehret die böhmiſche Art, Rechnungen und aus denſelben Anſchläge zu verfertigen; vom Reiche aber, beſonders *Franken*, *Baiern*, den *Rheinländern* und *Schwaben*, und ihrer Art Güter anzuſchlagen, handelt **Ertel** in einem beſondern Tractat ausführlich. Auf Sachſen iſt dasjenige, was **Leyſer** geſchrieben, vornämlich aber **Rohr**, in ſeinem *Haushaltungsrecht* und deſſen *Fortſetzung*, wie auch in dem

dazu

dazu gehörigen Vorrath von Contracten, davon zuſammengebracht hat, noch am anwendbarſten. In **Leopolds** Einleitung zur Landwirthſchaft aber trifft man im Anhange Formularia zu Anſchlägen ſowohl einer Herrſchaft, als eines Rittergutes, jedoch auf Lauſitzer Fuß, an, und von ſchleſiſchen Verfaſſungen giebt das ehedem ſogenannte daſige Wirthſchaftsbuch, oder wie es jetzt heißt, der ſorgfältige Haus- und Wirthſchaftsverwalter, ziemliche Anweiſung. **Gaſſer**, in ſeiner Einleitung zu den ökonomiſchen Wiſſenſchaften, liefert einen rechten Schatz allerley Particularanſchläge von Gutspertinenzien, ſonderlich auf magdeburgiſche, thüringiſche und niederſächſiſche Weiſe; wohin auch **Stiſſer** und **Ditmar** in ihren wirthſchaftlichen Compendiis, nebſt **Zinken**, einſchlagen. Das Herzogthum Meklenburg wurde im Jahr 1751 und folgendem, auf fürſtlichen und landſchaftlichen Vertrag in eine allgemeine Ausmeſſung und Würderung aller ſeiner Güter und Ländereyen genommen, wobey ſowohl die Landmeſſer, als auch die Taxatores, ſichere Verhaltungsinſtructionen erhielten, welche man bey dem d. d. 18. Apr. 1755 im Druck publicirten Erbvergleich des Herzogs mit ſeinen Landſtänden als Beylagen findet. Der Mark Brandenburg, ſo wie allen übrigen preußiſchen Landen, giebt der Codex Fridericianus eine normam legalem, und zwar jedesmal mit ſorgfältigſter Unterſcheidung der Diſtricte und ihrer Landesart. Inſonderheit aber vom Anſchlage der Güter in Pommern, hat **Schweder** einen eigenen Tractat geſchrieben, über welchen hernach verſchiedene andere, beſonders **Balthaſar** und **Uſedom**, ihre Anmerkungen gemacht, und der auch ſelbſt vor einigen Jahren von einem verſteckten Patrioten, (dem Hrn. Präſid. v. **Benckendorf**) mit mehrern Erläuterungen bereichert, neu herausgegeben worden iſt.

Bey der Anſchlagung ſelbſt kömmt es darauf an, ob ein Gut verkaufet oder verpachtet werden ſoll, und daher hat

man ſowohl Kauf- als Pachtanſchläge. Auch iſt der Anſchlag eines Gutes entweder der General- oder der Specialanſchlag. Dieſer iſt der Grund von jenem. Denn in demſelben wird jedes Pertinenzſtück, z. B. der Ackerbau, nach dem Gehalt der Ausmeſſung, oder nach der Ausſaat und Einärndung an Körnern und dem Maße derſelben, ferner dem gewöhnlichen Mittelpreiſe eines Scheffels in einer Markt-Stadt, oder nach der bey der fürſtlichen Kammer gemachten Taxe, beſonders angeſchlagen, und nach Abzug des Aufwandes, und der Abgaben oder Laſten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, imgleichen der Gebäude, abſonderlich beſtimmt; der Werth jedes Pertinenzſtückes aber wird hernach überhaupt in einen Generalanſchlag gebracht und zuſammen ſummiret, woraus denn der Werth des ganzen Gutes erhellet.

Bey dem Pachtanſchlage nimmt man diejenigen Revenüen des Gutes, welche man verpachten will, zuſammen, wirſt deren jährlichen Ertrag aus, und ſummiret ſolchen durch alle Abnutzungen mit einander. Man pflegt nämlich den Ertrag oder die Nutzung der Felder, Wieſen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach den Mittelpreiſen anzuſetzen, und die davon zu ſolchen Zeiten eingeärndeten Früchte gleichſam im Mittelpreiſe zu berechnen. Hiernächſt werden auch die Gebäude gar nicht, die hohen und niedern Gerichte aber, nebſt den Lehengeldern, Erb- und Graſezinſen, auch Bau- und Frohndienſten, gar ſelten mit in Anſchlag gebracht, weil man dieſe letztern Stücke nicht gern zu verpachten pflegt; dahingegen aber ſetzt man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und zieht die Ausgaben und Unkoſten, welche alljährlich auf die herrſchaftlichen Onera, Saamen- Koſt und Frohngetreide, Dreſcher- und Geſindelohn, Zukoſt und Getränke für das Geſinde und die Fröhner, Riemer- Seiler- Schmiede- Sattler- und Wagnerarbeit, Schnitter- und

und Mäherlohn, und übrigen wirthſchaftlichen Aufwand, gehen, von der Summe des Ertrages ab; was hernach übrig bleibt, iſt das eigentliche Pacht-Quantum.

Den Mittelpreis der Naturalien muß man heraus bringen, 1) aus bisherigen daraus man ſieht, wie viel z. B. in 6 Jahren alle Jahre an Korne geärndet worden. 2.) Erkundigt man ſich um den höchſten und geringſten Werth, den das Korn z. B. in jedem Jahre gegolten. Beydes ſummirt man, 3) und dividirt es mit 2, ſo bekömmt man den Mittelpreis jedes Jahrs. Dieſen nimmt man 4) alsdann von 6 Jahren zuſammen, und dividirt ihn mit 6; ſo hat man den Mittelpreis von 6 Jahren. An manchen Orten weiß man z. B. bey dem Ackerbau von dem Anſchlage nach den Körnern gar nichts, ſondern würdiget nur alles nach dem Ackermaße in Bauſch und Bogen ob es gleich ſehr unrichtige Anſchläge ſind. Indeſſen heißt nach den Körnern einen Acker anſchlagen, ſo viel als beſtimmen, wie viel Scheffel z. B. von einem Dresdner Scheffel Rockenausſaat, wiederum, wenn der Acker ſonſt ordentlich tractirt wird, eingeärndet werden können. Andere Pertinenzien werden auch hiernächſt auf andere Art angeſchlagen, welches auf die beſondere Natur und Beſchaffenheit jedes Pertinenzſtückes ankömmt, wie ich unter jedem Artikel in der Folge dieſes Werks beſonders anzuführen nicht unterlaſſen werde.

Es bleiben aus einem Pachtanſchlage gemeiniglich weg: 1) Alle Auszüge und Reſervata, es mögen nun ſelbige in Immobilien, z. B. in Häuſern und Grundſtücken, oder in vorbehaltenen Nutzungen, beſtehen. Nicht undienlich aber iſt, ſelbige entweder voran, oder am geſchickteſten hinten drein, genau und ordentlich, doch ohne Taxe, zu ſpecificiren. In Kammeranſchlägen aber pflegen auch die reſervirten Intraden unter denen Rubriken, wohin ſie gehören, ordentlich mit angeſchlagen, und hernach unter den Ausgaben, in einem beſondern Capitel, wieder

decourtiret zu werden. 2) Die Wohn- und Wirthſchaftsgebäude, welche Pächtern eingeräumt werden. Denn dieſe werden hernach bey der Uebergabe, ſamt allem, was darin mauer- und nagelfeſt, in eine beſondere Conſignation gebracht, und eines jeden dermaligen Beſchaffenheit genau mit angemerkt, weil ſie hernach Pachter in eben dem Zuſtande wieder zu übergeben hat. 3) Das ganze Inventarium, ſowohl an Vieh, als Schiff und Geſchirre, und anderm Hausgeräthe. Denn dieſe Dinge werden hernach beſonders taxirt, oder doch wenigſtens richtig ſpecificirt. Und endlich 4) diejenigen Onera, welche etwa Verpachter ſelbſt zu tragen Willens iſt, als welche man nicht einmal gern zu ſpecificiren pflegt.

In Verfertigung eines Pachtanſchlages richtet man ſich nach der Gewohnheit der Gegend, mit Beobachtung der landüblichen Mittelpreiſe. In fürſtlichen Kammern aber trifft man gemeiniglich ſchon gewiſſe Principia an, nach welchen ſowohl ratione Modi, als ratione Taxæ, verfahren wird, und davon man nicht leicht abgeht. Was den erſtern betrifft, ſo werden, wofern ein Kammergut ganz neu verpachtet wird, Auszüge aus ſechs- oder mehrjährigen Intraderechnungen extrahirt, und aus ſelbigen, nachdem durch Summirung und Durchſchnitt ein gemein Jahr herausgebracht worden, hernach der Anſchlag formirt. Wenn aber das Gut ſchon verpachtet geweſen, wird der alte Anſchlag zum Grunde gelegt, und aus den mitgehaltenen Adminiſtrationsrechnungen, ſowohl die unterdeſſen dazu gekommenen Erhöhungen, als auch der etwa erlittene Abgang, jedes in ſeine gehörige Rubrik, gebracht, und hernach das nunmehrige Pachtquantum feſtgeſetzt. Letztere, nämlich die Kammertaxe, iſt gemeiniglich etwas höher, als landüblich; es wird aber dem Pachter nicht leicht nachtheilig ſeyn, wenn ſie nur ſtändig iſt, weil ſie ihm bedürfenden Falles hernach gleichfalls zu Statten kommen muß.

Ein

Ein Kammer-Anſchlag wird demnach gemeiniglich etwa folgende Geſtalt haben. Voran ſteht die **Einnahme erblicher und gewiſſer Gefälle, an baaren Geldzinſen**, mit accurater Bemerkung der Termine, wie ſie nach einander eingehen, und zwar in einer neuen Verpachtung, entweder gleich im Anſchlage ſelbſt, eigentlich ſpecificirt, oder jeder Termin nur in Bauſch und Bogen, mit Beziehung auf die eigene Specification, die hernach hinten als eine Beylage folgt. In einer anderweitigen Verpachtung aber werden in dem neuen Anſchlage die Termine nur nach ihrem vorigen Betrage in Bauſch und Bogen angeſetzt, bey jedem aber ſowohl die neuen Erhöhungen, oder aber derweiliger Abgang, ſpecificirlich, und zwar nach Bewandtniß der Umſtände, mit Beziehung auf landesherrliche Befehle oder darüber gehaltene Acten oder Protokolle, darunter geſetzt. Hierauf folgt die **Einnahme an zinsbaren Stücken**, mit welcher denn eben, wie mit den Geldzinſen, verfahren wird. Auf eben ſolche Art folgt nun die **Einnahme an Zinsgetreide**; und dann die **Einnahme an ſteigend- und fallenden Nutzungen**, worunter denn nicht allein gedachtermaßen die reſervirten Intraden, ſondern auch wohl die **Nutzungen aus der Oeconomie und Vorwerken** mit eingerückt zu werden pflegen; vielmals aber werden letztere auch in einem beſondern Capitel aufgeführt, jedesmal aber nur ſummariſch, mit Beziehung auf die Specialanſchläge davon. Nun werden die Capitel der Einnahmen recapitulirt, und ſummirt; hiernach aber kommen die Ausgaben, ebenfalls nach ihren Capiteln, dergleichen denn gemeiniglich ſind: 1) Onera realia, als: dem Gotteskaſten, geiſtliche Beſoldungen und Stiftungen, u. d. gl. 2) **Beſtändiger Abgang**, dergleichen ſeyn kann, an Zinſen von aufgegebenen Amts- oder Steuercapitalien, Erbzinſen, wiederkäufliche Zinſen, Caducitäten, und mehreres, worüber die Specificationen in den Beylagen folgen, 3) **Reſervirte Intraden**, welche aus

den Titeln der Einnahme hieher in eine genaue Specification extrahirt werden. Wenn nun dieſe ebenfalls recapitulirt, ſummirt, und vom obigen Ertragsquanto decourtirt worden ſind: ſo zeigt der Calculus, was jährlich Ueberſchuß ſey, und dieſes wird nun das jährliche Pachtquantum. Die Specialanſchläge, die bey dem Hauptanſchlage Beylagen ſind, haben dann gemeiniglich wieder ihre eigene Beylagen, nachdem es der Sachen Nothdurft erfordert.

Auch bey **Privat-Anſchlägen**, den Kammerſtyl nachzuahmen, wird jedermann unverwehrt ſeyn. Sonſt ſcheint bey dieſen derjenige Modus am vorzüglichſten zu ſeyn, wo man das verlangte Pachtquantum gleich mit unter die Abzüge wirft; maßen dadurch dem Pachter gleich vor Augen gelegt wird, was, nach Abführung aller Ausgaben ſowohl als des Pachtgeldes, ihm für Ueberſchuß zu ſeinem Profit übrig bleibe. Iſt nun noch dabey in dem Conſumtionspuncte für ihn und ſeine Ehegenoſſin das Nöthige zum Unterhalte mit ausgeworfen worden: ſo wird er, nach Befinden des Anſchlags ſelbſt, und deſſen Gründlichkeit, ſeinen Ueberſchlag deſto genauer darnach anſtellen können.

Die Verfertigung eines Pachtanſchlages wird in Kammern gewiſſen hiezu delegirten Kammer- oder andern Räthen aufgetragen. Wenn auch Commun- oder Kirchengüter, oder ſolche, welche Unmündigen zuſtehn, zu verpachten ſind: ſo werden diejenigen, welche darüber zu disponiren haben, zu Vermeidung allerley Verantwortung, allemal wohl thun, wenn ſie erfahrne Leute hiebey zu Rathe ziehn. Bey einer commiſſariſchen Verpachtung eines Guts wird auch die Anſchlagung deſſelben commiſſariſch geſchehen müſſen, und der Commiſſarius daher gebührlich handeln, wenn er dazu eben ſo, als bey einer Taxation zum Verkauf, rechtmäßige Taxatores requirirt. Bey einer willkührlichen Verpachtung aber mag es Verpachter eines Privatguts hiemit

mit halten, wie er will; nur hüte er ſich vor zweyerley Fehlern, die ſonſt eben ſo ungewöhnlich nicht ſind. 1) Uebertreibe er keine Nutzung wider die Landesart, oder gar über die Regeln der Wirthſchaftskunſt; ſonſt wird er ausgelacht. 2) Schlage er nichts mehr an, als was er wirklich verpachten kann und will, ſonſt werden unfehlbar Gewährsmängel erfolgen. Denn ob er gleich keine Gewähr, in Anſehung der anſchläglichen Abnutzungen, zu leiſten hat: ſo hat er ſie doch, in Anſehung der angeſchlagenen und verpachteten Dinge, wenigſtens in Quanto, zu präſtiren, wenn auch gleich hernach der Contract in Bauſch und Bogen abgeſchloſſen worden iſt, wie ich in dem Artikel: Pacht und Verpacht der Güter, zeigen werde.

Bey Privatverpachtungen zieht der Haupt-Anſchlag gemeiniglich einen Gegen-Anſchlag nach ſich. Dieſen entwirft nunmehr der Pachter, oder wem er es aufträgt. Der gewöhnlichen Methode nach, geht man hier den Hauptanſchlag, nach allen ſeinen Rubriken und deſſen Punkten, auf das genaueſte durch, und bringt ſeinen Gegenanſchlag dergeſtalt zu Papiere, daß man eben die Ordnung beybehält, welche in dem Anſchlage gebraucht worden iſt; den Calculum der Nutzungen in denjenigen Punkten, wo man nichts zu erinnern hat, eben wieder ſo hinſetzt, wie ſie dort ſtehn; diejenigen Auswürfe aber, welche tadelhaft ſcheinen, mit Beybringung der Gründe und Urſachen beſcheiden defectirt, und, ſtatt der erſtern Ziffern, nunmehr diejenigen hinſetzt, welche die hiedurch bewirkte Rectification bringt; und endlich, nachdem man die Unrichtigkeiten der Nutzungen ſowohl als der Abzüge durchgängig abgethan hat, den Schluß-Calculum zieht, ſo wie er nach dieſer Gegenrechnung ausfällt. Gleichwie aber in den Hauptanſchlägen vielmals ein ſehr unnützes Gewäſche getrieben, und, anſtatt dadurch die Deutlichkeit zu befördern, die wahre Beſchaffenheit der Sache nur deſto dunkler gemacht wird: alſo wird auch gemeiniglich in den Gegenanſchlägen, ſtatt vernünftiger Vorſtel-

lungen und gegründeter Defecte, unzählig viel Leeres und zugleich ganz empfindlich Unangenehmes vorgebracht. Denn insgemein geht die Mühwaltung ihrer Verfertiger bloß dahin, abſcheulich viel Worte zu machen, die Angaben des Anſchlages, ihrer Richtigkeit nach, in vollen Zweifel zu ziehen, und zuletzt das Gut in deſſen Abnutzung auf das tiefſte herunter zu ſchlagen. Es iſt dagegen dem Gegenanſchläger wohl zu rathen: 1) Ueberhaupt nichts vorzubringen, was nicht zur Sache gehört, oder ſich nicht der Mühe verlohnt; denn über Kleinigkeiten kömmt man hernach ſo wohl weg; 2) inſonderheit die Angaben des Anſchlages, ſo weit ſie das Quantum betreffen, nicht anzufechten, ſondern bloß ſich zu erklären, daß er deren Richtigkeit voraus ſetze; denn dieſe Dinge, z. B. die Scheffel Landes, die Zinſen, die Dienſte, die Onera, u. d. gl. müſſen doch hernach gewährt werden; 3) hingegen bloß bey oeconomiſchen Erinnerungen und etwa Rechnungsirrungen verbleibe; denn dieſes iſt es eigentlich, worauf er ſeine Mühe zu verwenden hat, und es kann ſich ereignen, daß er dabey ſchon genug zu ſagen findet; und endlich 4) ſich nicht vorſetzlich beſtrebe, das Gut herunter zu ſchlagen; denn darüber kann dem Verpachter gar leicht Luſt und Liebe zum Pachten vergehn, ehe ſie noch zuſammen kommen.

Die Unterſchrift des Pachtanſchlages iſt eigentlich nur bey Kammeranſchlägen erforderlich, weil ſolche, als aus ſichern Rechnungen verfertigt, auch durchgängig gewährt werden. Bey Privatverpachtungen iſt es nicht einmal üblich, weil dieſelben gemeiniglich in Bauſch und Bogen geſchloſſen werden. Würde daher auch hier die Unterſchrift verlangt, ſo würde es doch wohl 1) mit der Erklärung geſchehen, daß hierunter keine Gewähr der Abnutzungen, ſondern bloß der ver- und gepachteten Stücke, geleiſtet werde; und 2) würden ihn beyde Contrahenten zu unterſchreiben haben, damit er für beyde

Theile verbindlich würde, und keiner von dem andern etwas zur Ungebühr fordern oder verlangen könnte.

Anſchläge, welche zum Verkauf eines Gutes verfertiget werden, auch alle und jede Beſitzungen und Zubehör in ſich faſſen müſſen, heißen Kaufanſchläge. Bey einem Kaufanſchlage wird der Werth der Gebäude, des Inventarium, des vorhandenen Beſtandes an Pferd- Rind- Schweine- und Federvieh, Getreide- und Malzvorraths ꝛc die Nutzung von Feldern, Wieſen, Holzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fiſcherey, Stuterey, Brauen, Branntweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worunter manchmal die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mitgerechnet, manchmal aber auch beſonders angeſezt werden) Gaſt- Hof- und Mühlenpacht, (wo nämlich dieſe zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Beſitzer haben) Erbzinſe, Gültzehenden, Miethzinſe, Holz- und Feld- Gräſereyen, Pferd- und Hand- auch Bau- Frohndienſte ꝛc. in Anſatz gebracht und ſummirt, hievon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrſchaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, imgleichen Reparations- und andere bey dem Gute nothwendige Unkoſten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto- Ertrage der Nutzung der Gulden oder Thaler Capital angeſchlagen, und dadurch der Werth des ganzen Gutes heraus gebracht. Oder, man rechnet den Netto-Ertrag, wie die Interreſſen vom Capital der Kaufſumme zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cent, nachdem nämlich in verſchiedenen Umſtänden die Landgüter in geringem oder hohem Preiſe zu kaufen ſind. Die Kaufanſchläge ſind in Anſehung des Entwurfes, in Grund- und Nutzungsanſchläge zu unterſcheiden. Wenn man nämlich bey Anſchlagung eines Gutes bloß auf die liegenden Grundſtücke deſſelben, und die denſelben anklebenden Gerechtſamen ſowohl, als ihren öconomiſchen Gebrauch und Anwendung dergeſtalt ſieht, daß man

ihre natürliche Güte, und die möglichen Abnutzungen derſelben, mit den darauf haftenden Beſchwerungen, und den dieſerhalb unentbehrlichen Aufwandskoſten, gleich auf einmal überſieht, eines mit dem andern genau ponderirt, und hierauf, nach richtigem Abzuge der Ab- und Ausgaben, bloß die wirkliche Nutzung vor Augen behält, dergleichen jährlichen Vortheil aber, oder den ausgefallenen Ueberſchuß des Nutzungsbeſtandes, zuletzt nach landüblichem Fuß zu Capital anſchlägt und erhöhet, und endlich alles zuſammen in eine Summe bringt: ſo wird daraus ein **Grundanſchlag** entſtehen. Dieſe ſind die kürzeſten, und wenn ſie wirklich gründlich gemacht ſind, auch die ſicherſten; es gehören aber einſichtsvolle Wirthe dazu, die ſolche nach den wahren Gründen der Würdigung entwerfen ſollen; und eben ſolche Wirthe müſſen es auch ſeyn, welche dieſelben recht regelmäßig unterſuchen wollen. Wenn man hingegen bloß die Nutzungen nach einander deutlich ſpecificirt, oder die Revenüen eines jeden Wirthſchaftstheiles nach einander eruirt, die Summe des ſämtlichen Ertrages zieht, und entweder jede Art der Nutzungen beſonders, oder letztlich alle zuſammen auf einmal nach ihrem jährlichen Ertrage durch ein gewiſſes pro Cent zum Capital erhöhet, und endlich mit der ſpecifiquen Angabe aller Geldausgaben eben alſo verfährt, und zuletzt eines von dem andern abzieht, ſo bringt der Abſchluß einen **Nutzungsanſchlag**. Dieſe ſind die leichteſten, und deswegen auch die deutlichſten, weil ſie den Ertrag jedes Wirthſchaftsſtückes individualiter detailliren, und auch von mittelmäßigen Oeconomen beurtheilt werden können. Nach einem Grundanſchlage kann man nicht pachten; der Nutzungsanſchlag aber kann ſowohl auf den Kauf, als auf den Pacht, gerichtet werden.

Daß die gewöhnliche Art, einen Anſchlag zum Verkauf zu verfertigen, ſelten richtig ſey, iſt unter andern daraus abzunehmen, weil die Taxatores die wenigſten male

einen richtigen Grund, worauf ihr Anſchlag beruhe, anzuzeigen wiſſen. Oder wird auch von Einigen der wahre Werth aſſequirt, ſo fehlt es doch an allgemeinen Regeln, nach welchen ſich jedermann bey der Würdigung richten könnte. Ein hieher gehöriges Vorurtheil iſt, daß man den wahren Werth eines Gutes durch die Subhaſtation ausfindig zu machen gedenket; gleichſam als wäre ein Gut gar nichts werth, wenn ſich kein Licitant findet. Es iſt nicht ferner abzuſehen, wie man, ſo doch insgemein geſchieht, bey einem Kaufanſchlage ſich nicht entblöden dürfe, die Scheffelanzahl ſo obenhin, ohne völlige accurate Ausmeſſung, anzugeben. Es iſt zwar dieſe Art, ſich einen Begriff von der Größe des Feldes zu machen, nicht gänzlich zu mißbilligen; man kann dergleichen obenhin und ex tempore unternommene Betrachtung der Fluren, wenn ſie præliminariter, oder einiger Maßen einen Begriff zu erlangen, geſchieht, gelten laſſen; aber zum Verkauf iſt ſolches nicht hinlänglich. Denn man kann auf großen Stücken um 2, 3, 4 und mehrere Scheffel ſich irren. Geſetzt, ich ſpreche ein Stück von 4 Malter auf 4½ Malter an; ich bezahle den Scheffel, oder tarire ſolchen auf 60 Thaler; ſollte ſodann eine accurate Ausmeſſung nicht 360 Thaler werth ſeyn? Dieſer Irrthum kann uns auf vielen Stücken begegnen. Auf die Nutzungsanſchläge, die dem neuen Käufer vorgelegt werden, kann man ſich auch nicht allemal und einzig und allein verlaſſen. Eben dieſe Erinnerung findet auch bey dem Verpacht Statt. Wie manchem Pachtproceß hätte man zuvor kommen können, wenn dem Pachter nicht wäre weiß gemacht worden, er könne ſo und ſo viel ſäen; ſondern wenn der Eigenthümer die Größe ſeiner Felder nach dem richtigen Maße angeben könnte, und auf dieſes ſeinen Pachtanſchlag gründete, ſo bliebe alsdann die ungefähre Ausſaat immer ungefähr, und der Pachter dürfte nicht klagen, warum man ihm mehreres Feld verpachtet, als man ſelbſt beſitzt.

Einige

Einige haben, bey Verfertigung des Grundanſchlages, ihre Abſicht vornämlich dahin gerichtet, wie hoch das Gut bisher verpachtet worden; allein, dieſes macht einen ſehr ſchlüpferigen Grund aus. Denn auch auf einem gar einträglichen Gute kann einem die Fatalität, einen ſchlechten Pachter zu erlangen, begegnen. Der wohlfeile Getreidepreis; der Umſtand, daß man zwar viel Pächter, aber für die Zeit nicht viel Cautionsbeſteller, vor ſich hat; die Eilfertigkeit des Verpachters, wenn er nicht lange genug das Gut feil haben kann; die Bosheit der Nachbarn, oder Unterthanen, oder wohl gar der Subalternen, welche nicht ſelten ſo bösartig ſind, daß ſie den angehenden Pachter von dem Handel abrathen; der Eigennutz und Muthwille des bisherigen Pachters, welcher das Gut und deſſen Einkünfte oft wider ſein beſſer Wiſſen und Gewiſſen herunter ſchlägt und in übeln Ruf bringt; die zuweilen mit einſchlagenden Calamitäten, als: Viehſterben, Mißwachs, und noch mehr dergleichen Dinge, ſind Urſachen, warum ein Gut manchmal unter ſeinem Pachtwerth verpachtet werden muß. Hinwiederum geſchieht es bisweilen, daß einfältige Leute in Verwilligung eines übergroßen Pachtgeldes, weil man dergleichen Mann, Herr Pachter nennt, ſich überſteigen, von der wahren Beſchaffenheit des Gutes nicht genugſame Nachricht einziehen, oder durch einen recht plauſibeln marktſchreyeriſchen Nutzungsanſchlag, und glatte Verheißungen, ſich divertiren laſſen. Dieſe und dergleichen Dinge machen das Quantum des Pachtgeldes ſehr ſchwankend; ſie ſind auch nur überhingehend, und ändern ſich beſtändig, daß man daher in Taxirung des Gutes auf das Pachtquantum ſein Abſehen gar wenig richten kann.

Andere gründen ihren Anſchlag auf den Nutzen der einzelen Grundſtücke. Manche ſchätzen dieſen Nutzen nach dem Pretio mercatorio (Kauf= oder Marktpreiſe,) manche nach dem naturali; wie denn faſt Alle, ſo viel die

Gebäude betrifft, ihnen unwiſſend dafür halten, daß der Werth eines auch koſtbaren und prächtigen Gebäudes auf Rittergütern höchſtens niemals über 2000 Thaler zu ſetzen ſey, als welches nichts anders als das Pretium naturale iſt; da hingegen ihnen nicht beyfallen will, daß auch der übrigen Objecte ihr Pretium naturale determinirt werden müſſe, und daß man ſich keinesweges nach dem Hökerpreiſe, wie nämlich die Waaren ge- und verkauft werden, oder doch wenigſtens nur in gewiſſer Abſicht, richten kann.

Wenn ich ein Grundſtück einzeln anſchlage, ſo kömmt insgemein eine höhere Nutzung heraus, als wenn ich es, da es in der Verbindung mit dem ganzen Gute ſteht, und als damit verbunden, taxire; z. B. der Centner Heu wird doch insgemein mit 10 Groſchen bezahlt, dahingegen, wenn die Wieſe mit dem Gute verbunden iſt, der Centner nicht über 5 bis 6 Groſchen geſchätzt werden kann; wobey aber beyläufig anzumerken iſt, daß dieſes letztere, aus verſchiedenen Urſachen, z. B. wegen der Beſtändigkeit, jenem einzelen Verkaufe des Heues gewiſſer Maßen vorzuziehen ſey. Denn wenn wir allerſeits alles unſer Heu verkaufen wollten, ſo würde das Heu unter ſein Pretium naturale herunter fallen, ja uns über dem Halſe liegen bleiben. Alſo entſteht ein anderer Anſchlag, wenn ich die Pertinenzſtücke eines Gutes einzeln, und wiederum ein anderer, wenn ich ſie, als mit dem Gute verbunden, würdige. Man kann jenen Anſchlag zwar auch mit zu Hülfe nehmen, aber nicht zu Erfindung der Summen, ſondern nur zu Proportionirung der Preiſe. Bey den Feldern iſt zwar dergleichen Confuſion nicht ſo leicht möglich, weil bey ihnen jetztgedachte beyderley Anſchläge auf eins hinaus laufen; indem das Getreide, welches man anſchlägt, eine der letzten Abſichten der Wirthſchaft iſt, und alſo auf alle Fälle durch die Verſchiedenheit der Anſchläge deſſen Werth und Preis nicht verändert wird; aber in Anſehung der Gärten, Wieſen, Gehölze, und Lehden werden deſto gröſ-

größere Fehler begangen, wenn man keinen Unterſchied macht, unter dem was zu den letzten Abſichten des Gutes, und zu den mittelbaren Abſichten gehört. Es würde ein Käufer des Gutes übel daran ſeyn, wenn er nach einem ſolchen Anſchlage, wie man die erbaueten Naturalwaaren zuweilen verkaufen kann, bezahlen ſollte. Wie ſoll ich z. B. den Wieſewachs eines Gutes, der in 300 Centner Heu zu 10 Gr. und in 150 Centner Grummet zu 10 Gr. beſteht, anſchlagen? Will man dieſe Nutzung ſummiren und ein Capital davon abſtrahiren, ſo wird, wenn ſolches auch bey jetzt gedachten übrigen Grundſtücken geſchieht, die Taxe dergeſtalt ungeheuer werden, daß man zuletzt den wahren Werth des Gutes bis aufs alterum tantum überſteiget. Will man im Gegentheil das Pretium mercatorium ganz außer Augen ſetzen, und ſich nur vorſtellen, das Heu werde im Gute wieder verfüttert: ſo weiß man immer noch nicht, ob man es auf nichts, wie bey dem Grundanſchlage den Dünger und Stroh, oder auf etwas, und wie hoch, anſchlagen ſolle. Die Urſache, warum nur das Heu und Grummet, und folglich die Wieſen, ferner die Holznutzung, das Lehdengras und Heu, nebſt dem Obſte und Gärten, nicht aber das Stroh, der Dünger, die Arbeit des Geſindes und Viehes, u. d. gl. mit in Computum kommen, iſt dieſe, weil die letztern Arten der Nutzungen mit zur Feldnutzung gehören, jene hingegen beſondere Grundſtücke voraus ſetzen, welche doch nicht ohne Werth ſeyn können, ſondern auf etwas gewürdiget werden müſſen.

Die Regeln, einen Grundanſchlag zum Verkauf zu verfertigen, werden ſolchergeſtalt ungefähr in folgenden beſtehen:

1. Nur zu ſagen, was das Gut überhaupt werth ſey, und keine Urſache dieſes Vorgebens anzeigen zu können, d. i. nicht zu wiſſen, wie viel jeder Theil und jedes Grund- oder Pertinenzſtück des Gutes insbeſondere am Werthe betrage, iſt keine richtige Taxation, ſondern ein bloßes Phan-

Phantaſiren. Es müſſen alle Pertinenzſtücke, nebſt den übrigen Theilen des Gutes abſonderlich angeſchlagen werden.

2. Es iſt zuvörderſt der auf ein Mitteljahr eingerichtete gewöhnliche Nutzungsanſchlag zum Grunde zu legen, nämlich das Quantum, welches nach Abzug des Geſinde= Handwerker= und Tagelöhnerlohnes und übrigen Aufwandes der öffentlichen oder anderer Onerum, und überhaupt nach Abzug aller Ausgaben, jährlich an Nutzung übrig bleibt. Hievon wird ein Capital abſtrahirt; dieſes Capital theilt man dergeſtalt ein, daß es auf die liegenden Gründe proportionirlich vertheilt werde, da dann die Proportion nicht nur in Quanto ſondern auch in Quali der Grundſtücke zu ſuchen iſt. Doch iſt Vorſicht nöthig, daß man mit dem Nutzungsanſchlage nicht hintergangen werde. Es iſt aber hiebey anzumerken, daß die Rede nur von Gütern, die im guten tüchtigen Stande ſich befinden, keineswegs aber von wüſten oder halb wüſten Gütern, ſey. Wüſte Güter können ohnedieß keinen ſolchen Nutzungsanſchlag, wie wohlbeſtellte, haben, man müßte denn, wie in dieſem Verſtande billig wäre, wider die gemeine Regel, a poſſe ad eſſe ſchließen. Hat man ſolchergeſtalt die Pertinenzſtücke angeſchlagen, ſo wird der Summe der Werth der Gebäude und des Inventarii am Viehe, Schiff und Geſchirre u. d. gl. beygefügt. Die Proportionirung des Werthes, oder die Art und Weiſe, wie obige wirkliche Nutzungen zu vertheilen und auf jedes Grundſtück zu appliciren ſeyn, iſt ungefähr dieſe:

3. Die Feld=Gärten=Obſt=Wieſen=Holz= und Viehnutzung gehören gar nicht in den Grundanſchlag. Denn man ſchlägt in ſolchem die Felder ſelbſt, die übrigen Grundſtücke gleichfalls und das Vieh in natura an, und man braucht alſo den Nutzungsanſchlag nur zu ſeiner Privatinformation, damit man den Grundanſchlag daraus verfertigen könne.

Bey ſolcher Würdigung pflegt man nicht unbillig folgende Hauptumſtände mit vor Augen zu haben. Wieſen, Obſt= und Grasgärten, Lehden und Gehölze bedürfen keines ſonderlichen Aufwandes, und keiner ſo ſchweren und vielen Bemühungen, als der Feldbau. Obſt= und Grasgärten, Wieſen und Holzrevier, wenn zumal alljährlich etwas zum Verkaufe auf beſtändig übrig iſt, nutzt man nach Proportion ſo hoch, und höher, als die Felder; und wenn dieſe Grundſtücke einem Gute nicht incorporirt ſind, als welches zwar etwas ungewöhnliches und nichts allgemeines ſeyn kann, ſo verintereſſiren ſich ſelbige reichlich, und zuweilen in der That ſehr hoch. Dieſe Bequemlichkeit läßt ſich bey den Feldern nicht erlangen; doch iſt auch hiebey die Beſchaffenheit des Bodens nicht aus der Acht zu laſſen. Lehden, wofern ſie nicht zu getriebigem Felde gemacht werden können, ſind allzeit weniger, als, ceteris paribus, die Felder zu nutzen. Dieſer Umſtand vermindert das Gute, ſo an den Lehden befindlich iſt, nämlich, daß man nicht nöthig hat, dieſelben zu pflegen und zu warten, um ein Großes. Die Lehden ſind zwar auch gar ſehr unterſchieden, doch iſt das Lehdengras insgemein gar geringe.

4. Bey dem Holze, es ſey Schlag= oder Stammholz, iſt dahin zu ſehen: 1) wie weit die Holznutzungen bisher zugereicht, und nach jetziger Beſchaffenheit 2) auch künftighin zureichen möchten. Iſt nicht mehr Holz vorhanden, als was zur Wirthſchaft nöthig iſt, und iſt dieſer Nutzen, allem Anſehen nach, beſtändig: ſo muß das Holz gleichwohl weit unter dem Feldboden taxirt werden. Iſt ein Beträchtliches zum Verkauf übrig, und hat dieſer Verkauf Beſtand: ſo wird ſich zeigen, ob man Urſache habe, den Holzboden dem Getreideboden gleich, oder auch wohl höher, zu ſchätzen. Es muß aber hiebey in Acht genommen werden, daß bey dem Obſte und Holze nicht nur der Ueberſchuß, was man nämlich ins Geld ſetzen kann, und nicht zur Wirthſchaft braucht, ſondern

auch letzteres unter den Nutzungen mit in computum komme, wenn man einen Grund- und Verkaufsanſchlag des Holzes verfertigen will. Denn wenn man nicht mehr Holz beſäße, als ſo viel, daß man die Wirthſchaft davon beſtreiten könnte, oder auch weniger; ſollte deshalb der Holzplan gar nichts werth ſeyn? Es geht hier das Holz und Obſt vom Getreide ab. In Anſehung dieſes, kann man auf das Getreide, welches zur Wirthſchaft verbraucht wird, keinesweges Rückſicht nehmen, weil ich ſolches für die Feldbeſtellung und Aufwand auf den Getreidebau rechnen muß.

5. Iſt eine beträchtliche Quantität abgeſtandener, verdorrter, ſehr alter und wandelbarer Bäume vorhanden, ſo kann man dieſe Nutzung nicht als beſtändig rechnen. Denn dergleichen iſt bald wegzuſchaffen, und man kann bey der Taxation nach Gelegenheit ſein Abſehen darauf mit richten; man kann das abgeſtandene Holz, wenn es beträchtlich iſt, mit anſchlagen, aber doch, um vieler Urſachen willen, ſehr leidlich, da ſodann dieſes Anſchlagen im Projecte nachher in dem extendirten völligen Anſchlage nicht mit zum Vorſchein kömmt, ſondern unter dem Preiſe der Scheffel des Holzbodens mit enthalten iſt. Ueberhaupt iſt auf die Beſtändigkeit der Holznutzung, die uns jetzt angegeben wird, genau zu ſehen.

6. Ich will den Fall ſetzen, daß in einer gewiſſen Gegend folgende Proportion beobachtet, und

1 Schfl.	Obſtgarten auf	60 Rthlr.
1 —	zweymähige Wieſen auf	60 —
1 —	getriebig Feld auf	40 —

bis 50 und 60 Rthlr. tarirt werde.

Hierauf ſtelle man eine Probe an, wie weit mit obigen Preiſen zu kommen ſey, daß man nämlich den Scheffel Wieſe auf 60, den Scheffel Feld auf 40 Rthlr. u. ſ. f. anſchlage:

1)	36 Schfl.	Wieſen, zu	60 Rthlr.	2160 Rthlr.
2)	22 —	Gärten, zu	60 —	1320 —
3)	360 —	Feld, zu	40 —	14400 —
4)	48 —	Holzplan, zu	30 —	1440 —
5)	72 —	Lehden, zu	15 —	1080 —
				20400 Rthlr.

Es iſt demnach hier durch dieſe Taxe die wahre Nutzung, oder das davon abſtrahirte Capital der 20000 Rthlr. um 400 Rthlr. überſtiegen. Dieſe 400 Thaler ſind in eben der Proportion, wie obige Poſten ſub No. 1. bis 5. ſich gegen einander verhalten, einzutheilen, und eben deswegen jedes dieſer Pertinenzſtücke um ſo viel niedriger zu ſchätzen. Um aber weitläuftige Rechnung zu vermeiden, wird bey einer ſo ſtarken Hauptſumme der 20000 Thaler auf Kleinigkeiten, die um 10 bis 20 Thaler von der Proportion abgehen, es nicht ankommen; daher man

die Wieſen um	—	40 Thl.
— Felder	— —	290 —
— Gärten	— —	32 —
— Holz	— —	20 —
— Lehde	— —	18 —
	um	400 Thlr.

niedriger würdiget.

Alſo ſind dadurch die Grundſtücke ſowohl conjunctim, als ſeparatim taxirt, und es beſteht deren Preis, oder, welches einerley iſt, deren Werth, in

1 Schfl. zur Wirthſchaft nothdürftig hinlängliches Schlagholz, auf — 30 Thaler,
1 Schfl. Lehde, auf — 15 Thaler.
gewürdiget wird.

Wenn man alſo den höchſten Preis eines Scheffels, nämlich 60 Thaler, ſich in Gedanken als ein Ganzes vorſtellt, ſo wird, im Fall die übrigen Umſtände gleich ſind, das Feld um $\frac{1}{3}$, Holz um $\frac{1}{2}$, und Lehde um $\frac{3}{4}$ weniger, als die beſten Wieſen und Obſtgärten, werth ſeyn.

7. Es

7. Es iſt daher zuvörderſt ausfindig zu machen, wie viel jedes Pertinenzſtück, auch jede gute oder geringe Art dieſes oder jenes Pertinenzgrundſtückes insbeſondere an Scheffeln halte. Man kann dabey, wenn man Luſt hat, in der Regula falſi ſich exerciren. Alsdann ſchlägt man die Grundſtücke, ſo dermalen auf dieſem Gute den höchſten Preis haben, zuerſt, z. B. 1 Scheffel Wieſe auf 60 Thaler an, das Feld um $\frac{1}{3}$, das Holz um die Hälfte, und die Lehden um $\frac{3}{4}$ niedriger, als die Wieſen; Gärten aber dieſem gleich, an.

8. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſind alle Onera und aller jährliche Aufwand abzuziehen.

9. Den Reſt hält man gegen den Nutzungsanſchlag. Mit dieſem muß er übereinkommen. Iſt der Reſt höher, als das von den netto erlangten Nutzungen abgezogene Capital: ſo muß man die Taxe der 60, 40, 30, und 15 Thaler vermindert, iſt er niedriger, vermehrt werden; z. B. die Nutzungen des ganzen Gutes betrügen alljährlich netto, und nach Abzug alles Aufwandes, 1000 Thaler, thut an Capitale, welches genau auf 5 pro Cent zu rechnen iſt, 20000 Thaler.

An Feldern ſind vorhanden	360	Scheffel,
— Wieſen — —	36	—
— Gärten — —	22	—
— Holze — —	48	—
— Lehden — —	72	—
	20000	Thlr.

Oder es wird nicht eben allemal eintreffen, daß man nöthig hätte, die Taxe eines jeden Grundſtückes zu ändern, ſondern es wird in den mehreſten Fällen an der Taxe nur eines oder des andern Grundſtücks die Aenderung geſchehen können, vielleicht weil manches Grundſtück, der Güte nach, ſich gegen die übrigen nicht in der oben vorausgeſetzten Proportion verhält, ſondern ungleich beſſer oder geringer iſt, als es nach gedachter Proportion ſeyn ſollte. Kurz, der Anſchlag der Grundſtücke

muß genau ein ſo großes Capital ausmachen, daß die Intereſſen davon zu 5 pro Cent mit den Nutzungen, die man jährlich nach Abzug aller Ausgaben zieht, übereinkommen und einerley ſeyn.

10. Da man aber heut zu Tage zufrieden ſeyn kann, wenn ein Gut bey der meiſten Theils ſchlecht excolirten Wirthſchaft, ſich nur auf 4 pro Cent verintereſſirt: ſo ſind nun ferner die Inventarienſtücke und Gebäude anzuſchlagen, und deren Werth iſt obigem Capitale, welches in unſerm Exempel 20000 Thaler betrug, beyzufügen; z. B. es werden geſchätzt

8 Pferde, zu	20 Thlr. auf	160 Thlr.
36 Kühe, zu	8 — —	288 —
14 Stück geltes Vieh, zu	5 — —	70 —
6 Zugochſen, zu	13 — —	78 —
450 Schafnößer	— — —	700 —
Schiff und Geſchirr, nebſt andern Inſtrument auch Geſchirrholze		500 —
Schweine,	— —	64 —
Gebäude,	— —	900 —
		2760 Thlr.

Dieſe zu den 20000 Thalern addirt, thut 22760 Thaler, und ſo hoch würde in gegenwärtigem Exempel das Gut anzuſchlagen ſeyn.

Jetzt gedachte 22760 Thaler geben zu 5 pro Cent 1138 Thlr. hingegen zu 4 pro Cent 910 Thl. Intereſſen; da aber der jährliche Nutzungsanſchlag beſagt, daß über alle Ausgaben 1000 Thaler eingenommen werden: ſo ſieht man hieraus, daß der Käufer über die 4 pro Cent noch 90 Thaler einnehme. Wird ihm ſchon das für die Gebäude geſetzte Kaufgeld nicht verintereſſirt, ſo wird ihm zum Troſte gereichen, wenn er ſeine Wohnung auch mit anſchlägt. Niemand kann oder ſoll umſonſt auf der Welt ſeyn; andere Leute finden ſich auch genöthigt, entweder Miethzins zu bezahlen, oder Häuſer zu kaufen, oder ein Haus mit vielen und ſchweren Koſten zu erbauen.

bauen. Iſt hiernächſt der neue Beſitzer im Stande, ſeine Wirthſchaft durch eine geſchickte Temperatur und ſonſt zu verbeſſern, ſo wird nicht viel Schwierigkeit ſeyn, daß er ſein Capital nicht ſollte auf 5 pro Cent, oder höher, nutzen können. Wird ein Anſchlag nach vorherſtehenden Regeln eingerichtet, ſo kann jeder Contrahent verſichert ſeyn, daß ihm nicht zu viel geſchehe. Denn alle Grundſtücke, nebſt den Gebäuden, verintereſſiren ſich auf 5 pro Cent, und es bleiben nirgends die Intereſſen, als in Anſehung der Inventarienſtücke, zurück. Muß doch ein Handwerksmann und Künſtler auch Verlag, der ihm nicht verzinſet wird, zu Erlangung nöthiger Inſtrumente, anwenden.

R. C. v. B. Oeconomiſch-juriſtiſche Abhandlung vom Anſchlage der Güter in Sachſen, ſt. im 116—119. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1758, 8. S. 359—594.

Pachtanſchlag über das Rittergut Adelsheim und Dorfvorwerk Neuſorge: ſt. im 157. St. derſelben, Lpz. 1761, 8. S. 50—74.

Gegenanſchlag darüber, ſt. eb. daſ. S. 75—94.

Welches ſind die größten Fehler, die bey Verfertigung der Anſchläge über Domainen- und andere Pachtgüter gemacht werden können? ſ. Jo. Aug. Fr. Blocks 25 für den Staat intereſſante Aufgaben, Berl. 1776, 8. 20ſte Aufgabe, S. 205—214.

Herrn Lic. Gottfr. Aug. Hoffmanns Abhandl. von hauswirthlichen Anſchlägen, ſt. im 58. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1753. 8. S. 697—753.

Eb. deſſ. Fortſetzung der Lehre von Anſchlägen der Güter, ſt. im 82. und 83. St. derſelben, Lpz. 1755, 8. S. 757—774.

Ein Anſchlag über eine ganze Herrſchaft oder ein großes Amt, ſt. im Jo. Geo. Leopolds Einleitung zu der Landwirthſchaft, S. 848, ſqq.

Ein Anſchlag über ein Rittergut zum Kauf, ſt. eben daſ. S. 864.

Was den Anſchlag adelicher Häuſer, oder Güter, und Aemter, insbeſondere betrifft, ſo verſteht man dadurch eine Schätzung derſelben, wie viel ſie werth ſeyn, und es iſt ſolcher bey Verkaufung ſolcher adelicher Häuſer oder Güter und Aemter beſonders gebräuchlich; da man alle Stücke, nebſt allen Gerechtigkeiten, Befugniſſen, Frohndienſten, oder was ſonſt dem Beſitzer des Gutes oder Amtes einigen Nutzen ſchaffen und Geld einbringen kann, ſpecificirt, und alſo nach den Einkünften

rechnet, wie viel es werth ſey. Es wird aber hiebey nicht darauf geſehn, was darein verwendet worden, ſondern es wird nur der Werth angezeiget. Es pflegt hiernächſt auch bey Subhaſtationen zu geſchehn, daß von einem ſolchen ſubhaſtirten Hauſe oder Gute ein öffentlicher Anſchlag und ein Entwurf von allen Nutzungen und Einkünften von dazu geſchwornen Leuten gemacht, und dieſemnach alles taxirt wird, damit ſich die Licitanten deſto beſſer darnach richten können. Die vornehmſten Puncte aber, wornach man ſich vor und bey Verfertigung eines ſolches Anſchlags richten kann, ſind folgende:

1. Müſſen die Aemter oder adelichen Häuſer, ſamt derſelben hohen und niedern Obrigkeit, Gerichte, Gerechtigkeiten und Freyheiten, überhaupt wohl in Betrachtung gezogen werden.
2. Wie viel die Unterthanen jährlich beſtändig an Geld und Gült zu geben ſchuldig; imgleichen, wie viel der Unterthanen ſeyn, und an welchen Orten dieſelben wohnen, auch ob die Herrſchaft auf alle Güter derſelben die Vogtey habe oder nicht, und wohin ſie gerichtbar ſeyn, erkundigt werden.
3. Ferner, was gemeldete Unterthanen jährlich an Getreide geben müſſen, als: Korn, Weizen, Dinkel, Hafer und Gerſte, auch mit was für Maß dieſelbe Frucht gewährt wird.
4. Ob gedachte Unterthanen ſämtlich zu Todesfällen das Hauptrecht geben müſſen; desgleichen, wie viel von 100 Gulden Handlohn oder Lehengeld genommen und bezahlt wird.
5. Ob dieſelben mit der Hand und Geſpann zu dienen verpflichtet ſind; imgleichen, ob ſie gemeſſene oder ungemeſſene Dienſte haben, oder Dienſtgeld geben, und wie viel.
6. Wie viel gedachte Unterthanen jährlich an alten und jungen Hühnern, auch Gänſen, Käſe, Eyer und dergleichen Küchenſpeiſe und zinsbaren Stücken zu

geben

geben ſchuldig, oder wie hoch ein jedes mit Gelde bezahlt wird.

7. Wie viel Zehente dabey ſind, und ob ſolche an Geld oder Getreide verliehen, auch an was für Körnern oder Maß daſſelbe gewährt oder aufgeſchüttet werde, und wie weit ſich ſolches ein Jahr ins andere erſtrecken möchte, welches dergeſtalt zu finden, daß man 9, 12, oder 15 Jahr zuſammen rechnet, und alsdann im Abzuge vernimmt, wie viel ein Jahr zutrifft.

8. Wie viel Schenken und Wirthshäuſer vorhanden, und was dieſe für das Ungeld zu bezahlen ſchuldig.

9. Ob auch Zölle, Schäfereyen, Weidegeld ꝛc. vorhanden, und was davon jährlich an Gelde oder Getreide einzunehmen.

10. Wie viel Tagewerkwieſen vorhanden, ob ſie ein- oder zweymähig, und zehentfrey ſeyn, oder nich t.

11. Wie viel Gärten, ob dieſelben mit Bäumen ziemlich beſetzt, Obſt tragen, oder ſonſt zum Kraut und anders gebraucht werden.

12. Wie viel Morgen Land; an was für Stücken ſolche gelegen, ob dieſelben zehentbar, auch wie es mit der Hut und Trift darauf beſchaffen.

13. Wie viel an Weihern und Fiſchwäſſern vorhanden, auch was dieſelben jährlich über alle Koſten ertragen, und ob die Weiher ſamt dem Wehr und Dämmen in richtigem Stande ſind, oder ſolche auszubringen, und was daran zu repariren und zu machen ſey.

14. Wie viel Morgen Bauholz vorhanden, ob daſſelbe wohlbeſetzt, und zum Theile oder gar möchte gehauen werden, oder wie viel aus demſelben ohne ſonderlichen Abgang genoſſen werden könne.

15. Wie viel Morgen Laubholz oder Schläge ſich befinden; ingleichen, was man aus ſolchem über das jährliche Brennholz zu verkaufen, mit was für einer

Ruthe ſolche gemeſſen worden, und wie viel derſelben einen Morgen machen.

16. Wie es mit der hohen Wildbahn ſamt dem kleinen Weidwerk und Vogelherden, auch auf den Weihern und Wäſſern zu ſchießen, die Repphühner zu beſtecken, hetzen und jagen, imgleichen der Maſtung, Hut und Trift beſchaffen.

17. Wie es mit dem Kirchweihſchutze, Buße, Frevel und dergleichen bewandt, auch wie hoch ſolche und andere Intraden ſich jährlich belaufen.

18. Was es inſonderheit mit Beſtell= und Vergleichung der Pfarren für eine Gelegenheit habe, auch ob in dieſelben kein Unterthan oder Zehent gehörig, und auf was für Art die Pfarr= oder Schulhäuſer in bauſichem Weſen erhalten werden.

19. Ob auch das Amt oder adeliche Haus nebſt den dazu gehörigen Dörfern, Weilern und Höfen gegen jemand beſchwert ſey; worin und wie hoch ſich dieſe Onera erſtrecken und belaufen.

20. Ob und wie viel die Herrſchaft den Unterthanen jährlich an Bau= und Brennholz, ohne Bezahlung, hergeben müſſe.

21. Ob die Dörfer Marktrecht oder ſonſt beſondere Freyheiten haben.

22. Wie viel an Weinbergen des Jahrs zu genießen, und ob keine Weinzehente jährlich einkommen.

23. Ob die Hölzer geharzt werden, und wie viel Scheffel des Jahrs an Harze zu genießen.

24. Wie es mit den Fiſchwäſſern und der Fiſchgerechtigkeit bewandt ſey, und wie hoch ſich die jährliche Nutzung belaufe.

25. Ob Wind= und Waſſermühlen, Getreide= Breter= oder Schneidemühlen, Eiſenhämmer, Glashütten, Papier= oder Walkmühlen, imgleichen Erzgruben, Bergwerke, und dergleichen nutzbare

Dinge

Dinge mehr dazu gehören, und was ein jedes jährlich über alle Unkoſten abwirft und erträgt ꝛc.

Von Anſchlagung der Güter in Oeſterreich unter der Ens, hat **Johann Baptiſt Suttinger**, in ſeinen Obſervation. pract. Obſ. 125, eine Nachricht mitgetheilt.

Was insbeſondere den Anſchlag der Lehen- oder Ritter-Güter, nebſt ihren Zubehörungen, Frachten, Nutzungen, Einkünften, u. ſ. w. betrifft, ſo findet man unter **Heinr. Ödens** Conſiliis ein vornämlich hieher gehöriges, welches in der Ordnung das 17te iſt.

Anſchlag zum Verpachte und Verkaufe des Zehenten, ſiehe unter Zehent.

Bau-Anſchlag, ſiehe unter Bau.

Steuer-Anſchlag, ſiehe Steuer.

* **Anſchlagen**, ſagt man bey den Jägern und Förſtern, 1) Wenn die Hunde, bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn ſie eine fremde Perſon oder auch nur fremdes Thier merken oder anſichtig worden, laut werden und bellen. 2) Mit dem Waldeiſen die Stämme und Stöcke bemerken. Anſchlagen heißt auch anpoſten, anſchmatzen, bewaldmarken, auszeichnen. 3) Was an Holz oder Wildbret verkauft wird, ſagt man: der Anſchlag iſt ſo, oder ſo hoch wird es angeſchlagen. 4) Wenn ein Jagd- oder Hiefhornſtoß ein Echo wiederholt, ſpricht man: der Stoß ſchlägt an. 5) Mit dem Gewehre an den Backen fahren, heißt auch anſchlagen.

* **Anſchlagen**, mit der Art an einen Waldbaum, geſchieht von den Holzhändlern und Zimmerleuten deswegen damit ſie die Güte des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul ſey, erfahren, welches der Schlag mit der Art an denſelben durch den hellen Klang gleich anzeigt.

Anſchlagen im Nähen, heißt dasjenige Stückchen Leinwand, Kattun oder Flanell, welches man zum Futter oder Doublure unterlegen will, vorher mit langen und weiten Stichen anheften, damit ſich daſſelbe in dem Anſtechen nicht ſchiebe.

Anſchmatzen, ſiehe Anſchlagen, No. 2.

* **Anſchmecken**, dieſes Wort brauchen einige Jäger anſtatt riechen oder *annehmen*, und ſagen: mein Hund hat die **Fährte**, den Schweiß gut *angeſchmeckt*.

Anſchnellen, ſiehe Anfliehen.

Anſchovis, Anſchove, L. Sarda, Sardina, Fr. Anchois, eine Art von Sardellen; ſiehe Sardelle.

* **Anſchrecken**, nennen die Jäger, einen Hirſch oder ein Thier, wenn es vertraulich einher zieht, mit einem Bißter, Pfiff, auch ſachten Geſchrey, verhoffend, machen, daß es ſtehe, oder ſich, wenn es ſchon ſteht, verwende, um alsdann den Schuß gut anbringen zu können.

* **Anſchreyen**, iſt ein Jagdterminus, und geſchieht beym Hauptjagen dem Hirſche und der Sau.

Das *Anſchreyen eines Haupt-Jagens* geſchieht von geſamter Jägerey, und muß wie beym Anblaſen gedacht worden, nach Landesgebrauch eingerichtet werden. Ein Feiſtjagen wird faſt überall mit den Worten angeſchrien, jedoch mit laut und zierlicher Stimme: Jo, hoho, haho, jo, ha, ho, jo! Oder: Jo, jo, ho, ha, ho, hoch do, jo hoch do, jo! Einige ſetzen aber auch dann und wann das Wort hinzu: Doholz jo: doch do, doholz. Sau- oder Herbſtjagen ſchreyet man alſo an: Jo, ho, Ridlo, doch do, Ridlo, ho Ridlo! auch Ho Rido, ho, ha, ho, Rido, Rido, haho!

Den *Hirſch anſchreyen* geſchieht, wenn er unter währendem Treiben einem Jäger zu Geſichte kömmt, mit vollem Halſe alſo: Ho, ha, ho, juch Hirſch!

Eine Sau, wenn ſelbige anlaufen ſoll, auch ſonſt überhaupt, wird angeſchrien mit Huy Sau! Sau, Sau! Huy Sau! Wenn aber eine ſtarke Sau ergrimmt anſpringt, und der Jäger nicht Stärke und Geſchicklichkeit genug hat, dieſe abzufangen, darf er alsdann, auf dem Boden liegend, ſagen: Ui oder O Sau! beſonders wenn ſie ihm ein gutes Denkzeichen angeſchlagen hat.

* **Anſchrot**, ſind an den wollenen Tüchern die Leiſten oder die äußerſten Enden auf beyden Seiten der Länge eines Stückes. Denn weil die Tuchmacher ſofort vorn am Gewebe an der Anſchur das Aeußerſte zu beyden Seiten, mit 5 bis 6 groben Fäden von ſchlechter Wolle oder Haaren gemacht und gezwirnt, ſtärken und einſchließen, damit das andere Garn nicht von dem Blatte beym Weber zerſchlagen werde: ſo entſteht daraus im Weben ein 2 Finger breiter und ſtarker Rand, der die beyden Enden in der Breite des Stückes einſchließt, welcher ohne Zweifel vom Anſchroten oder Anſchießen, Anſchrot oder auch bloßhin Schrot, ingleichen der Leiſten, genannt wird. Man kann die Anſchroten hernach, wenn das Stück Tuch zerſchnitten iſt, abreißen, und zu allerley Dingen in der Wirthſchaft brauchen, z. B. zu Schürzbändern, Strumpfbändern, zur Einfaſſung anderer grober Sachen, als: der Fußtapeten ꝛc. Die Schneider ziehen es insgemein unter ihre Abgänge und Accidenzien. Dieſe Anſchrote dienen auch an den Tüchern, dieſelben in den Tuchrahmen bey der Zubereitung anzuſchlagen, damit dem guten Tuche kein Schaden geſchehe.

* **Anſchür**, **Anſcheer**, **Aufzug**, **Kette**, **Zettel**, **Werft**, L. Stamen, iſt bey den Tuchmachern und andern Webern und Zeugwirkern, wenn die Fäden und Strähnen zu einem Stücke aufgezogen werden, ſo lang es werden ſoll, wodurch ſie gleichſam den Grund zu ihrem Gewebe legen. Dieſem wird entgegengeſetzt der **Einſchlag**, **Eintrag**, Subremen, Trama, ſo im Weben vermittelſt des Schützen, der Breite nach, in die Anſchür eingetragen, gleichſam eingeflochten, oder eingeſchloſſen wird. Die Anſchür iſt alſo die Werft; ſo lang nun dieſelbe werden ſoll, nachdem nämlich die Schürküſe oder der Schärrahmen, davon die Werft gezogen wird, austrägt, da wird es alsdann mit Röthelſtein, einem Bändlein, oder einer Leiſte, gezeichnet, und das heißt alsdann ein Band. Siehe auch das Wort **Aufziehen** oder **Aufzug**.

Anſchütt, ſiehe Anlage.
Anſchuß, ſiehe Anſchießen.
* Anſchuß, wird auch im Osnabrückiſchen genannt, wenn ein Privatus ein Stück Landes von der Gemeinheit erhält, welches unmittelbar an ſeine Ländereyen ſtößt. Bekömmt er einen Strich in der gemeinen Mark, ohne daß er an ſein Land ſtößt, ſo heißt er Zuſchlag.
* Anſchuß-Tröge, ſind wie Waſſertröge, aus einem ganzen Stücke gehauen, und werden beym Vitriolſieden gebraucht.
* Anſchweißen, Zuſammenſchweißen, iſt eine Art des Zuſetzens, ſo inſonderheit bey den Schmieden vorkömmt. An ſich, ſeiner Natur nach, iſt es eine Art und Weiſe, zwey und mehr Stücke von einerley Metall zu verbinden, indem dieſelben, wenn ſie glühend gemacht ſind, ohne die Zwiſchenkunſt einer dritten Materie, nach den äußerlichen Theilen ihrer Flächen zuſammen fließen, ſich ſolchergeſtalt verbinden, und alſo, wenn ſie erkalten, feſt an einander halten. Inſonderheit ſchickt ſich das Eiſen ſehr wohl dazu, daher es auch Ferruminatio heißt.

Was Anſchweißen bey den Jägern heiße, ſiehe unter Anſchießen.

Anſe, ſiehe Bucht.
Anſee-Stadt, Hanſeeſtadt; ſiehe Hanſa.
Anſeilen, ſiehe Anhalſen.
Anſer, ſiehe Gans.
Anſerina oder *Potentilla Offic.* Argentina, *Dod. Lob.* Argentaria, Argentilla, Argemone, *al.* Inguinaria *Plin.* Potentilla *Matth. Park. C. B.* Potentilla ſive Argentina *I. B.* Pentaphylloides minus ſupinum ſ. procumbens, foliis alatis, argenteis & ſerratis, flore luteo, *Moris.* Pentaphylloides Argentina dictum, *Kaj.* Pentaphylloides argenteum alatum, *Tourn.* Anſerina *Tab.* Argemone altera *Gesn.* Tanacetum ſylveſtre ſ. agreſte *Brunſ.* Agrimonia ſylveſtris. Potentilla anſerina *Linn.* Fr. Argentine, Aigremoine ſauvage, oder Peccacye. D. Gänſerich,

ſerich, Genſerich, Gänſegarbe, Gänſegras, Gänſekraut, Gränſich, Grenſerich, Grenſing, Gries-Kraut, Grinſing, Silberkraut, iſt eine Pflanze, welche den ganzen Sommer hindurch blüht, und ganz niedrig bleibt. Die Wurzel iſt ſchwärzlich. Die Blätter ſtehen Paar und Paar nach der Länge an dem Stiele, ſind am Rande ausgezackt, oben glatt, unten grün, auch von unten her mit kleinen weißen, dem Silber gleichenden, Härchen beſetzt. Zwiſchen dieſen Blättern wachſen noch andere ganz kleine, eben ſo geſtaltete Blättlein. Dieſes Kraut hat keinen merklichen Geruch, aber einen herben, trocknenden, zuſammenziehenden Geſchmack, und färbt das blaue Papier roth. Die Blüthe iſt gelb, und roſenförmig.

Diejenige Sorte, welche man in den Gärten ziehet, hat wollichte Blätter und gelbe Blüthen, welche faſt den ganzen Sommer hindurch nach einander folgen. Es wäre überflüſſig, deren Wartung zu beſchreiben, weil ſie ſich von ſelbſt dermaßen ausbreitet, daß man ſich ihrer kaum erwehren kann.

*Dieſes Kraut heißt Argentina, Argentaria, Argentilla, D. Silberkraut, weil die Blätter unten ganz weiß ſind, und wie Silber glänzen; und Agrimonia ſylveſtris, weil dieſelben den Odermennig- oder Rainfarnblättern einigermaßen ähnlich ſind.

Die Wurzel iſt lang und dünn. Die Blätter beſtehen aus vielen Streifen oder Fittigen, die ordentlicher Weiſe längs an der mittlern Rippe anſtehen, und an dem Ende ein ungerades Blättchen haben. Man kann an den Blättern dieſes Gewächſes die Beſchaffenheit des Bodens erkennen, indem ſie in thoniger und lettiger Erde ganz weiß oder ſilberfarbig, ſonſt aber grün ausſehen. Die ganze Pflanze gleicht übrigens dem Fünffingerkraute faſt in allen Stücken. Sie trägt, eben wie dieſes, auf kurzen, zwiſchen den Blättern hervorbrechenden, und aufwärts gerichteten rauchen Stielen, viele ſchöne gelbe,

aus fünf runden Blättlein beſtehende Blümchen, welche ſehr weit geöffnet, und ganz flach anzuſehen ſind, in der Mitte viele Zäſerlein haben, und bey Zeiten ausfallen; worauf eine Frucht folgt, welche beynahe rund iſt, und aus vielen Samenkörnern beſteht, die ohne weitere Beſchirmung oder Samencapſel auf dem flachen Kelche bis zu ihrer Reife wie ein Köpfchen dicht bey einander ſtehen bleiben, und deswegen verurſachen, daß dieſe Pflanze unter die Herbas ſemine nudo polyſpermas, oder zu denen Gewächſen, wovon jedes Blümchen viel, wenigſtens mehr als vier, und bloße Samenkörner nach ſich läßt, gehört. Es haben daher viele von den neuern Kräuterkundigen kein Bedenken getragen, ſie dem Geſchlechte des Fünffingerkrauts beyzuzählen, ungeachtet ein jedes Blatt von jener nicht nur aus fünf Abtheilungen, wie bey dieſem, ſondern aus 10 bis 12 Paar beſteht, welche vermittelſt einer gemeinſchaftlichen Rippe auf beyden Seiten zuſammen in eines gefügt ſind, und alſo ein federförmiges Blatt vorſtellen, anſtatt daß die fünf Abtheilungen, wovon das Fünffingerkraut ſeinen Namen bekommen hat, zu oberſt an dem Gipfel des Stiels beyſammen ſtehen. Ueberdieß ſind ſie auch noch in Anſehung der Farbe von einander unterſchieden; denn die Blätter des Gänſerichs ſind auf der hintern oder untern Seite beſtändig mit einer zarten ſilberfarbigen Wolle überzogen, und ſehen daher an dieſem Theile ganz weiß aus, da hingegen die obere oder vordere Seite nur die gewöhnliche grüne Blätterfarbe hat. Bey dem Fünffingerkraut aber trifft man zwar auch ein Paar Arten an, deren Blätter, in Anſehung dieſer zweyerley Farben, hiemit übereinſtimmen; ſie ſind aber ſehr rar, ſo daß ſich hieraus kein Schluß auf die andern allgemeinen und gewöhnlichſten Arten machen läßt, als deren Natur es vielmehr mit ſich bringt, daß ihre Blätter nur einerley Farbe haben, und daher entweder an allen Orten grün, oder aber beſtändig allenthalben ſilberfarbig ſind.

Es wächſt dieſes Kraut gern an Waſſergräben, an feuchten und graſigen Orten, vornämlich wo die Gänſe gehütet werden und viel miſten, an den Hecken und Wegen, auch zuweilen auf den Ackerfeldern. Man findet es auch auf Wieſen, inſonderheit auf trockenen, eben ſo häufig, wo es doch gar ſchädlich iſt, indem es andere Gewächſe, durch die ſtark auslaufenden Ranken an den Wurzeln unterdrückt, und wo es ſich erſt recht eingeniſtet hat, die Wieſen unfruchtbar macht. Seine Vermehrung iſt ſehr ſchnell, weil aus den Stängeln, da ſie nicht, wie bey den meiſten andern Gewächſen, in die Höhe gerichtet ſind, ſondern ganz platt auf der Erde kriechen, wie die an den Erdbeeren, bey jedem Knoten neue Würzelchen entſpringen; hierdurch ſowohl, als durch den immerfort ausfallenden Samen, da es den ganzen Sommer hindurch blühet, erhält es das Vermögen, in kurzer Zeit ſich ſehr weit auszubreiten, und einen großen Platz einzunehmen, ſo daß man es daher, indem dadurch das Wachsthum des guten hohen Graſes nicht wenig verhindert wird, auf den Wieſen nicht gern ſiehet.

Der Gänſerich wird, wegen ſeines herben Geſchmackes, von keinem Viehe gern gefreſſen, und da er eine adſtringirende Kraft hat, würde er beſonders dem melken Viehe nicht dienlich ſeyn. Nach des Ritters von Linné Anmerkung, in Amoenit. acad. Vol. II. S. 249, haben zwar Pferde, Kühe, Schafe, Ziegen und Schweine, die Ranken an den Wurzeln gefreſſen; Hr. Prof. **Schreber** aber verſichert, das Gegentheil bey den Pferden, Kühen und Schafen mehrmals wahrgenommen zu haben, und man kann ſich davon überzeugen, wenn man darauf Acht hat, wenn dergleichen Vieh an ſolchen Orten, wo er häufig wächſt, geweidet wird. Es geht auch zu ſolcher Zeit, wenn es ſonſt nicht viel Gras findet, vorbey, ohne den Gänſerich zu berühren. Eben dergleichen Widerwillen bezeigt es, wenn er häufig unter dem Heue befindlich iſt. **Schreber** erzählt, daß dieſes Kraut auf dem zu Ackerlande

und Wieſen gemachten See bey Weiſſenſee in Menge und ſo hoch gewachſen, daß es oft einen großen Theil des Heues, welches man von ſolchen Wieſen gewann, ausmachte, daß es aber dem Viehe, welches ſonſt das übrige Gras, ſeines ſalzigen Geſchmackes halber, gern fraß, nicht ſchmecken wollen, ſondern daß es das meiſte davon in den Raufen liegen gelaſſen. Es hat zwar von den Gänſen den Namen Gänſerich, Pabulum anſeris, und Paſtus anſerinus, allein keinesweges aus der Urſache, weil es denſelben eine Delicateſſe wäre, wie einige botaniſche Schriftſteller behaupten. Sie verſchmähen es, wie anderes Vieh, nur die Aenten ausgenommen, welche zuweilen daran anbeißen, wie der Archiater **von Fiſcher**, im liefländiſchen Landwirthſchaftsbuche, S. 291, bereits angemerkt hat.

In der Oeconomie hat der Gänſerich, noch ehe ſein Arzeneynutzen genug bekannt war, den Scot- und Ireländern bey Brodmangel Dienſte geleiſtet. Sie ſollen, nach dem Zeugniſſe glaubwürdiger Männer, aus den Wurzeln ein Mehl gemacht haben. Es beſitzen dieſelben auch wirklich einen mehlhaften Geſchmack. Da ſie aber ſehr ſchmal und klein ſind, und deswegen in großer Menge hiezu erfordert werden: ſo läßt ſich dieſes nur in ſolchen Ländern mit Nutzen thun, wo er ſehr häufig zu finden iſt. **Ray** ſagt, die Wurzel vom Gänſerich, die gewiſſer Maßen unter das Rübengeſchlecht gehört, ſey gut zu eſſen, und die Schweine giengen ſehr darnach.

Ungeachtet der Name Potentilla ſelbſt daher entſtanden iſt, weil dieſer Pflanze vis in medicando nobilis & potens zugeſchrieben, oder ſie für ſehr viel vermögend gehalten worden, auch der durch die chemiſche Zergliederung ſich geoffenbarte tüchtige und wirkſame innere Gehalt dieſem nicht widerſpricht: ſo iſt doch ihr Arzeneynutzen noch ſehr geringe, nicht zwar aus ihrer Schuld, denn der trocknende, etwas herbe, anziehende und etwas ſalzige Geſchmack beweiſt ſchon, daß es keine Muthmaßungen

ſeyn,

ſeyn, was **Geoffroy**, **Tournefort**, und andere uns von den ſauerſalzigen Beſtandtheilen deſſelben gelehrt, viele berühmte Aerzte aber in neuern Zeiten durch die bey den Kranken auf deſſen Gebrauch wahrgenommene Wirkung beſtätigt haben, ſondern allein deswegen, weil deren Gebrauch noch nicht zur Mode geworden, und ſie mithin auch in den meiſten Apotheken gar nicht zu finden iſt, daher man ſie ſelbſt ſammeln, und, nach der verſchiedenen Gebrauchsabſicht, entweder gelinde im Schatten dörren, und nachher wie einen Thee zubereiten, oder zu zartem Pulver ſtoßen muß, es wäre denn, daß nur der Saft verlangt würde. Es iſt aber der Gänſerich ein herrliches Wundkraut. Es kühlt, hält an, und reinigt, heilt die Brüche und alle böſe gefährliche Schäden und Wunden im Leibe, ſtillt die Bauchflüſſe, die rothe und weiße Ruhr, das Blutſpeyen, die allzu ſtarke monatliche Reinigung, vornämlich aber den weißen Fluß, mit Wein oder Waſſer nebſt der Wurzel gekocht, und davon Morgens und Abends getrunken, oder das Pulver davon mit Fleiſchbrühe eingenommen. Ja nur, nach des **Matthiolus** Zeugniß, das grüne Kraut in den Schuhen unter den bloßen Fußſohlen getragen, ſoll den Weiberfluß ſtillen, und innerhalb 24 Stunden auch die rothe Ruhr heilen. Es iſt dieſes Kraut auch eine bewährte Arzeney wider den Nierenſtein, es zermalmet ihn, und treibt daneben allen Schleim und Gries fort. **Timäus von Güldenklee** hat es wider den Nierenſtein, nebſt dem grünen Rockenkraut (Secale) für ein Arcanum gehalten, und beyderley mit verſetzten Buchſtaben an den Tag gegeben, als: Nenaſira und Lecaſe, auch aus beyden Stücken einen Syrupum nephriticum bereitet. Das Kraut in Wein gelegt, und davon getrunken, vertreibt die Fieber, Gelb- und Waſſerſucht; es zertheilt auch das geronnene Blut, und iſt der Leber dienlich. Mit Wermuth gebraucht, tödtet es die Würmer, und vertreibt das Grimmen. Mit Salz und Eſſig geſtoßen, und auf den Puls

und die Fußſohlen gebunden, lindert und benimmt es die große Hitze in den Fiebern, und hebt die Kopfſchmerzen. In Wein geſotten, und warm auf den Nabel gelegt, öffnet es den Leib. In Butter geröſtet und auf den Leib gelegt, ſtillt es die rothe Ruhr. In die Schuhe gelegt, und darauf gegangen, verzehrt es die Geſchwulſt der Schenkel und Füße. Auf die Brüſte gebunden, zertheilt es die Knollen, und vertreibt die Milch. In Waſſer geſotten, und darin gebadet, lindert es das Glieder- und Hüftweh. Mit unter die Mundwäſſer genommen, ſtärkt es die wackelnden Zähne, und das lockere Zahnfleiſch, mildert die Zahnſchmerzen, und heilt die Halsſchäden. Gepülvert, und dem Zugviehe in den gelaufenen Wolf geſtreuet, heilt es ihn. In den ausgepreßten Saft Tüchlein genetzt, und über die Stirn gelegt, ſtillt es das Naſenbluten. Wenn man ſich wund gelaufen oder geritten hat, darf man nur den ſchmerzenden Ort mit dem Safte ſtreichen. Das Waſſer aus dieſem Kraute zu bereiten, ſoll man das Kraut und die Wurzel zwiſchen den zwey Frauentagen hacken und brennen. Es iſt kräftig wider den Nierenſtein, mildert das Rück- und Lendenweh; 6 oder 8 Tage lang des Morgens und Abends 2 oder 3 Loth davon getrunken, ſtillt es den weißen Fluß, heilt die Mundfäule, lindert das Zahnfleiſch, und dient zu den Schäden heimlicher Orte. Es thut auch den rothen, rinnenden, ſchmerzhaften und dunkeln Augen gut, vertreibt deren Flüſſe, Flecken, Blättern und Dunkelheit, und ſtärkt das Geſicht. Es nimmt die Flecken und Maſern des Geſichts, beſonders aber die Sommerſproſſen, hinweg. In England brauchen es die Weiber gar ſehr, ſich das Geſicht damit zu waſchen, wider die von der Sonne verurſachte braune Farbe. So heilt es auch die Wunden, fleißig damit gewaſchen; und mit Tüchern aufgelegt, curirt es den Wolf. Den Rücken mit dieſem Waſſer gerieben, benimmt die Rückenſchmerzen. Von den Blumen wird auch ein beſonders Waſſer gemacht, indem man

man ſie im Marienbade deſtillirt. Davon des Morgens nüchtern 2 oder 3 Loth, etliche Tage nach einander getrunken, ſtärkt den ganzen Körper, iſt auch gut für den Schwindel, getrunken und das Haupt damit beſtrichen; es benimmt den Schnupfen und Fluß der triefenden Augen. In näſſenden Schäden, mit Tüchern aufgelegt, zieht es die Feuchtigkeiten durch die Schweißlöcher heraus. Ueber die Augen geſchlagen, vertreibt es die Flecken, Flüſſe und Schmerzen der Augen. Einige bereiten aus den Blumen eine Conſerve, welche wider den Stein und weißen Fluß ſehr dienlich iſt, auch Bruſt- und Lungenbeſchwerungen, Wunden, u. d. gl. heilt. Das Salz wird in Fiebern gelobt. Der Same iſt ein bewährtes Mittel wider den Blutfluß.

Anſerinus pes, D. Gänſefuß, wilde Melde, F. Patte d'oye; ſiehe unter Atriplex.

*Anſetzen, iſt eine Verbindung zweyer Stücke oder Körper mit einander, ohne daß eine gänzliche Vermiſchung der Theile vorgeht. Jedoch geſchieht ſie theils mit einiger Vermiſchung der Theile ihrer Flächen, z. B. im Anſchweißen, theils durch ein drittes, als: Loth, Leim, Nagel, Fäden, Haken, Pflöcke. Es iſt übrigens dieſe Arbeit ein Mittel, nebſt allen den Arten und Weiſen derſelben, um in einer Hauptmaterie, und zwar der äußerlichen Figur und Form, durch Vermehrung und Zuſatz eine Veränderung zuwege zu bringen.

*Anſetzen, oder Anſatz, iſt eine der zierlichſten Arten der Vermehrung der Gewächſe, wodurch nämlich ein junges Bäumchen nicht an der Erde, ſondern oben zwiſchen den Gipfeln und Früchten eines großen Baumes gezeugt wird. Obwohl Einige der Meinung ſind, daß dieſer Handgriff eine Erfindung der Gärtner zu unſern Zeiten ſey: ſo irren ſie doch hierin, indem Plinius, B. 17, C. 13, dieſelbe bereits vor 1500 Jahren mit klaren Worten beſchrieben hat. Man gebraucht hiezu entweder geflochtene Körbe, oder nur Beutel von Leinwand, oder vier-

eckige Käſtchen von Holz aus zwey Stücken, welche man von einander nehmen kann; die geſpaltenen und auswendig wohl glaſurten Töpfe aber ſchicken ſich hiezu am beſten. Man ſucht nämlich im Frühlinge, ehe die Augen hervor brechen, einen wohl erwachſenen Zweig an demſelben Baume, woran man den Anſatz machen will, ritzt oder behackt den Zweig ein wenig an dem Orte, wo der Topf hangen ſoll, drückt den geritzten Ort durch den Spalt in den mit fetter Erde angefüllten Topf, ſo daß der Gipfel oben frey heraus ſtehe; verwahrt den Spalt, daß die Erde nicht heraus falle; bindet den Spalttopf an einen andern ſtarken Aſt des Baums, oder an einen beſondern Pfahl, ſo feſt, daß der Wind durch Schütteln dem Anſatz keinen Schaden zufügen möge, und wartet ſeiner mit Begießen fleißig, ſo wird der geritzte Ort zu faſeln anfangen. Nach einem, oder auch wohl zwey Jahren ſchneidet man den Zweig unter dem Topfe mit einer Säge ab, nimmt das neue Bäumchen heraus, und verpflanzt es, wohin man will. Auf dieſe Weiſe kann man insgemein faſt alle ausländiſche und einheimiſche Bäume und Stauden vermehren und ſicher fortpflanzen; doch ſind diejenigen, welche ein weichliches Mark führen, zum Anſatz nicht ſo bequem, als andere.

* Anſetzen, wird auch von der Colonie der Bienen geſagt, die im Schwärmen an die Zweige der Bäume, oder ſonſt wo, auf eine Zeitlang ſich ſetzt oder anhängt. Z. B. der Schwarm ſetzt noch nicht an, ſo lange er noch in der Luft umher ſchwärmt.

Bey den Jägern, heißt Anſetzen: 1) ſich auf einen Anſtand begeben; 2) das Wald- oder Hiefhorn zum Blaſen an den Mund nehmen; 3) die Ladung aufſtoßen; 4) wenn ein eingeſperrtes Wildbret über den Zeug fallen will, wird geſagt: es ſetzt an.

* Anſillen, heißt bey den Vogelfängern und Federſchützen, einen Vogel, welcher ein Laufer oder Vorlaufer genannt wird, an einem Bändchen auf dem Vogelherde anſeſ-

anfeſſeln; und zwar ſo, daß der Vogel, als wäre er frey, ſich bewegen und andere herbey locken möge. Es geſchicht aber dieſes auf folgende Art: man nimmt ein ſtarkes Bändchen, oder einen ſubtilen Riemen, von einer Neſtelſchnur, macht einen kleinen Ring von eiſernen oder meſſingenen Drahť daran, ſchlägt daſſelbe Bändchen oder Riemen in ein Dreyeck zuſammen, nach der Größe des anzumachenden Vogels, ſtürzt es über des Vogels-Kopf und Füße, ſo daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels gerade unter den Bauch komme. Hierauf ſteckt man ein ſchwankes Rüthchen bogenweiſe in die Erde des Herdes, welches glatt und ſo gemacht ſeyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her laufen kann. An dieſes Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band, ungefähr einen Finger lang, feſtgemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befeſtigte Ringlein zieht, den Vogel durchkriechen, und alſo das Band zuziehen läßt, oder, welches leichter geſchehen kann, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geſchlungen wird, ehe man es mit ſeinem Ringlein an das Rüthchen ſteckt; und dieſes wird das Anſillen des Laufers auf dem Vogelherde, das Band aber, welches dem Vogel über den Kopf und die Füße angeworfen wird, eine Sille, genannt. Wie nun aber ein Vogel immer größer und ſtärker als der andere iſt: ſo müſſen auch zu den großen und Halbvögeln größere, bey den kleinen Vögeln aber auch kleinere Sillen in Bereitſchaft ſeyn.

* Anſpacher Bier, ſiehe Th. V, S. 21.

* Anſpannen, iſt eine den Landwirthen bekannte Arbeit, da ſie die Pferde oder ander Zugvieh mit den Strängen an die Wage vor einen Pflug oder Wagen ſchleifen; oder die Schiebochſen, nach dem ſie angejocht, zu äußerſt an der Deichſel feſtmachen, um ſolche dadurch fortzuziehen. Es ſind dabey, in Anſehung der Zeit, gewiſſe Regeln zu beobachten, damit das Zugvieh nicht

zu Grunde gerichtet werde. Man ſoll z. B. die Arbeit früh, oder auch vor Tage, anfangen, und bey guter Zeit wieder endigen; denn, wann die große Hitze kömmt, ſo können die Ochſen und Pferde übertrieben werden, daher man an einigen Orten vor Tage im Felde zu arbeiten anfängt, um 8 Uhr ſchon aufhört, und wieder füttert, und erſt Abends mit 5 bis 9 Uhr damit fortfährt; wo es aber nicht ſeyn kann, da muß man mit dem Futter nachſetzen. Im Winter ſoll man das Zugvieh, wenn es allzu kalt oder ſchlimmes Wetter iſt, nicht anſpannen, ſondern in dem Stalle laſſen; widrigenfalls erkranken ſie, und man hat für geringen Nutzen großen Schaden. Wenn die Wege ſtark mit Eis bedeckt ſind, ſoll man beſonders die Ochſen nicht anſpannen, damit ſie nicht durch Fallen entweder einen Schenkel entzwey brechen, oder im Leibe anbrüchig, und überhaupt hernach zur Arbeit untauglich werden. Vielmals werden ſie durch öfters Fallen furchtſam und ſcheu, und ſträuben ſich vor dem Anſpannen. Nicht minder ſollen die Stränge und Ketten an der Wage gleich, und keiner länger als der andere ſeyn; denn ſonſt zieht ein Stück dabey ſich bald zu Schanden, indem ein kurzer Strang die Laſt eher angreift, als der längere; wenn ſie aber gleich ſind, ſo agiren die Zugſtricke mit gleicher Kraft in die Laſt.

Von dieſem Worte Anſpannen hat man ein anderes herzuleiten, nämlich Anſpänner oder Anſpanner; ſiehe Pferde-Bauer, oder welches in Schwaben ein Anſpänniger genannt wird, der ein Pferd auf gemeine Unkoſten hält, um damit bey aller Gelegenheit der Obrigkeit zu dienen. Außer den Geleitsdienſten iſt zu Ulm der Anſpänniger Schuldigkeit, bey ſtark raſenden Sturmwinden in der Stadt herum zu reiten und Wache zu halten, daß durch Auskommen eines Feuers kein Schade geſchehe.

Anſpann-Güter, nennt man daher eine Abtheilung der Dienſt- und Frohngüter, deren Beſitzer mit Pferde- oder Ochſenfrohnen dienen müſſen.

*Anſprechen, gebrauchen die Jäger, wenn ſie ſagen: Ich habe den Hirſch von 10, 12 ꝛc. Enden zu haben angeſprochen, d.i. ich habe einen Hirſch geſehen, der hatte 10, 12 ꝛc. Enden. Sie brauchen auch das Wort Anſprechen oder Anſagen von der Spur, indem ſie zu ſagen pflegen: Ich habe die Spur für dieſe oder jene Fährte angeſprochen; d. i. nach der Fährte den Hirſch beurtheilen, auch nach der Fährte angeben, was Hirſch, Thier oder Sau ſey.

Anſprechen, heißt auch an einigen Orten, auf dem Markte eine Waare feil machen, und darum handeln, wobey nach den Marktgeſetzen niemand, den natürlichen Rechten nach, dem andern Eintrag oder Nebeneinſpruch thun ſoll, als wodurch der Preis der Waaren ohne Noth geſteigert wird.

*Anſpringen, angehen, anlaufen, ſagt man im Jagdweſen von einer Sau, wenn ſie auf das Anſchreyen wild wird, und auf den Jäger zugeht.

Anſprung bey Kindern, ſiehe Grind.

*Anſtand, oder Rückſtand, nennt man bey den Gütern, wenn die Pächter oder Käufer ihre Schuldigkeit nicht abtragen.

*Anſtands=Brief, L. Litteræ induciales oder moratoriæ, Indultum moratorium, heißt in Rechten ein Brief, welcher von der hohen Landesobrigkeit ertheilt worden, wodurch ein Schuldner wider den Anlauf ſeiner Gläubiger auf eine Zeitlang geſchützt wird, bis er ſich erholen und Mittel finden könne, ſie zu befriedigen. Dergleichen Briefe werden auch eiſerne Briefe genannt, weil binnen ſolcher Zeit ein Schuldner gleichſam eiſern wird, indem ihm ſeine Gläubiger nichts anhaben können. Bey den Franzoſen ſind es die Lettres de delay, oder de reſpit, weil binnen einer gegebenen Zeit die Schuldner gleichſam ausſchnaufen, und ſich wieder erholen. Insgemein wird ein Anſtandsbrief auf fünf Jahr ertheilt, deswegen er ehemals auch Quinquennel hieß; wenn 1) der Schuldner glaubhaftes Zeugniß

beygebracht, daß er an ſeinem Gute und Vermögen merklichen Schaden gelitten; 2) daß ſolches nicht aus ſeiner Schuld, ſondern durch Zufälle, geſchehen; und endlich 3) wenn er Verſicherung geben kann, daß nach ſolcher Zeit die Zahlung erfolgen ſoll. Es ſoll aber der Anſtand keine Statt haben 1) in dem ſchuldigen Tag- und Liedlohne der Handwerker und Arbeiter; 2) wenn der Schuldner in der Schuldverſchreibung ſich deſſen ausdrücklich begeben; 3) in Schulden, welche Kirchen und milde Stiftungen angehen; 4) in Steuer- und Kammerſchulden; 5) in Vormundſchaftsſchulden; 6) in Schulden, die aus geborgten täglichen Eßwaaren erwachſen; 7) in Schulden, die nach erhaltenem Anſtande gemacht werden; 8) in hinterlegten Geldern; 9) bey rückſtändigen Pachtgeldern ꝛc. Mehrere Fälle giebt der Codex Fridericianus an. Derjenige, der einen Anſtandsbrief erhalten hat, kann mittler Zeit ausgeklagt, vor dem Ablaufe aber der verliehenen Friſt, zur Zahlung nicht angeſtrengt, auch nicht mit Arreſt belegt werden, es ſey denn, daß er ſich der Flucht verdächtig gemacht hat. Von der beym Geſuch der Anſtandsbriefe zu ſtellenden Caution, ſiehe den Artikel: Caution.

Bey den Jägern wird Anſtand derjenige Ort genannt, wo man des Morgens oder zu Abends hingeht, etwas zu ſchießen, was von oder zu Holze zieht.

Anſtechen, Fr. Aiguillonner. Alſo ſagt man unter den Ackerleuten: Stich dieſen Ochſen an, er greift ſich nicht an, wie er ſoll. Wenn die Ochſen vor dem Pfluge nicht faul werden ſollen, muß man ſie von Zeit zu Zeit anſtechen.

* **Anſtecken**, oder Anzapfen, heißt in der Wirthſchaft, aus einem friſchen und vollen Bier- Wein- oder Kofentfaſſe den Zapfen behutſam heraus nehmen, und dagegen einen Hahn geſchwinde hineinſtecken, damit man dadurch das Getränk bequem ablaſſen könne. Dieſes

Anſte-

Anſtecken wird an beſten, ohne daß viel aus dem Faſſe bey Ausziehung des Zapfens vorbey laufe, verrichtet, wenn vorher das Faß voll gefüllt, und hernach deſſen Spund oben zugeſchlagen wird, denn auf ſolche Weiſe kann wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen heraus gezogen wird, aus dem Faſſe ablaufen.

Anſtecken heißt auch einen Schuß anzünden.

Einen andern Verſtand hat dieſes Wort, wenn es von allerley Seuchen und Krankheiten, welche ſich andern mittheilen oder fortpflanzen, gebraucht wird. Man nennt nämlich **Anſteckende Seuchen und Krankheiten**, Fr. Contagion, L. Morbi contagioſi, alle diejenigen, welche von einem Individuo oder Patienten, einem andern der mit ihm umgeht, ißt und trinkt, ſeine Kleider anzieht, oder in einem verſchloſſenen Zimmer die Ausdünſtungen eines ſolchen kranken Menſchen in ſich ſchluckt, mitgetheilt werden, auch ſo gar, wie in peſtilenzialiſchen Seuchen geſchieht, von einem Hauſe, Dorfe oder Stadt in die andere ſich einſchleichen. Die größte Urſache zu ſolchem iſt wohl unſtreitig die Luft, indem die meiſten Veränderungen des Wetters hauptſächlich von ihr entſpringen, und die von uns eingezogene Luft, nach ihrer verſchiedenen Beſchaffenheit, auch in unſerm Geblüte und andern natürlichen Feuchtigkeiten des menſchlichen Körpers auf verſchiedene Art wirkt. Es können die Menſchen angeſteckt werden durch ſtinkende und ſcharfe Nebel, welche ziemlich lange, und faſt bis um den Mittag ſtehen bleiben, und des Abends ſich bald wieder einfinden, auch wohl gar von dem Morgen an bis auf den Abend dauern; wie auch durch einen lange anhaltenden, und Laub, Gras, Früchte und Getreide in eine gänzliche Fäulung und Verderbniß ſetzenden Regen, zumal wenn nach demſelben in den Pfützen kleine Fröſche mit aſchfarbigen Rücken und blauen Bäuchen, oder ſonſt auch auf den Feldern allerley Gewürme und Ungeziefer, ſich finden

den laſſen, welche die Gewächſe beſchmeißen, und, wenn ſie ſterben, die Luft mit ihrem Geſtanke erfüllen, und verunreinigen. Jmgleichen, wenn die Hitze in dürrem Sommer allzu lange anhält, ohne daß ein kühler Regen die Luft und das Erdreich erfriſcht oder erquickt. Oder, wenn in den Hundstagen die kühlen Winde ausbleiben, oder ſonſt etliche Tage oder Wochen eine gänzliche Windſtille verſpürt wird, indem die Winde, wenn ſie die Luft durchwehen, dieſelbe vor aller Fäulniß bewahren, hingegen aber, wenn ſie ausbleiben, ſolche verurſachen und vermehren. Ferner kann man auch anſteckende Krankheiten daraus abnehmen, wenn ſich ſtarke Erderſchütterungen und Erdbeben ereignen, wodurch allerhand ſchwefelige Dünſte ſich mit der Luft vermiſchen, dieſelbe verunreinigen und vergiften; imgleichen, wenn bey heißem Sommer und allzu lange anhaltender Dürre die Brunnen, Teiche und Wäſſer mehrentheils austrocknen, die Fiſche abſtehn und verfaulen, daher die Luft mehrentheils mit einem ſehr übeln Geſtank anfüllen; welches ebenfalls zu erfolgen pflegt, wenn ſich allerley fremdes fliegendes Ungeziefer in großer Menge ſehen läßt, welches das Laub auf den Bäumen, wie auch die Feldfrüchte in kurzer Zeit gänzlich verzehrt, hierauf mit völligem Schwarm ſich in die Seen und Teiche ſtürzt; wenn ferner Spinnen, Kröten, u. d. gl. die Feld- und Gartenfrüchte beſchmeiſſen, durch deren Genießung (wenn nicht vorher alle Blätter wohl durchſucht und ausgeſchlagen werden,) wir manches Giftiges in uns ſchlucken. Nicht weniger iſt, wo nicht eine völlig, doch ſehr weit um ſich freſſende Seuche zu befürchten, wenn in der Nähe große Schlachten und Niederlagen geſchehen, die Leichen lange auf der Wahlſtatt liegen geblieben, oder doch nur obenhin eingeſcharret worden; wenn ſich bereits ein Sterben unter dem Viehe findet, oder wohl gar ein und anderes krankes geſchlachtet und unwiſſend ver-

ſpeißt

ſpeißt wird, welches zu verhüten die Obrigkeit an allen Orten gute Aufſicht vorzukehren hat.

Die Alten haben als gewiſſe Zeichen der bald folgenden anſteckenden Seuchen angegeben, wenn die Mäuſe und anderes Ungeziefer ſich aus den Häuſern und Städten verlieren, oder haufenweiſe bey hellem Tage hinaus ziehn; wenn die Schwalben und Störche ihre Neſter zerreißen, und vor der gewöhnlichen Zeit davon ziehn, oder wohl gar im Frühlinge ausbleiben. Wenn die Bäume zweymal blühn, will man ebenfalls nichts gutes daraus ſchließen; wenn auch das Laub und die Blätter von den Bäumen vor der Zeit abfallen, halten es Viele für ein Zeichen eines unfehlbar erfolgenden Viehſterbens.

Bemerkt man nun dergleichen Zeichen, welche in der That nicht zu verwerfen ſind, ſo muß ein Hausvater ſich und den Seinigen bey Zeiten, den Leib reinigen, Aderlaſſen, oft in den Stuben, Häuſern und Ställen räuchern, Schießpulver anzünden, die Früh- und Abendluft meiden, oder doch etwas zum Präſervativ zu ſich nehmen, dabey aber auch mäßig im Eſſen und Trinken ſeyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünſtung ſuchen, bey ſtinkenden Nebeln nicht nüchtern ausgehn, und beſonders die weiße Pimpinellwurzel fleißig im Munde käuen, den Speichel aber auswerfen, welches inſonderheit diejenigen thun müſſen, welche öfters und lange bey Kranken, die ſolche anſteckende Seuchen haben, ſich aufhalten müſſen. Siehe auch epidemiſche Krankheiten.

Anſteckende Krankheiten des Viehes, epizootiſche Krankheiten, Land-Seuchen; ſiehe Vieh-Seuche.

* **Anſtehen**, oder ſich anſtellen, bey den Jägern, um etwas zu ſchießen. Einige nehmen auch das Wort anſtehen für aufſitzen, d. i. wenn ein Vogel auf einen Baum ſich anſetzt: Andere ſprechen anſteigen oder antreten.

An-

Anſtehen ſagt man auch an einigen Orten von den Dienſtbothen, wenn ſie in die Dienſte eines andern treten, dazu gewiſſe Termine oder Tage feſtgeſetzt ſind, an welchen ſie anſtehen müſſen.

Anſteigen, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

* Anſtellen, heißt 1) in der Oeconomie, dem Geſinde, Fröhnern und andern Arbeitern anbefehlen, was dieſelben von Zeit zu Zeit zu verrichten und zu arbeiten haben. Hiebey iſt vornämlich eine richtige Ordnung höchſt nothwendig, damit nicht das letztere zuerſt, und alſo zu Schaden, gearbeitet werde. Was des folgenden Tages gearbeitet werden ſoll, muß des Abends vorher angeſtellt, und einem jeden Geſinde ſeine Arbeit inſonderheit anbefohlen werden, damit ſich keiner auf den andern verlaſſe, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlaſſen werde.

2) Bey den Waſſerbrennern, heißt anſtellen, wenn ſie Branntwein, Aquavit, Schlagwaſſer, oder andere gute gebrannte Wäſſer abzuziehen willens ſind, und einige Tage vorher die dazu gehörigen Species, in dem Wein, Branntwein, oder auch nur Waſſer, weichen und ſtehen laſſen, um ſolches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu deſtilliren, damit ſolchergeſtalt die kräftigſten Theile extrahirt werden können.

3) Bey den Jägern heißt dieſes Wort, ſich an einen ſolchen Ort ſtellen, dahin das Wild von den Jägern und Hunden getrieben wird, um ſolches, wenn es kömmt, zu ſchießen. Es wird auch gebraucht, wenn ſich einer mit ſeiner Flinte oder Büchſe an einen Ort ſtellt, wo er ein Wild vermuthet, oder geſpürt hat, um ſolches zu erlangen. Einen ſolchen verborgenen Ort, aus welchem man das vorbeygehende Wildbret, welches den Jäger nicht gewahr wird, mit der zum Feuergeben aufgezogenen Flinte erlegen kann, nennt der Jäger Anſtell-Ort; und man ſagt deswegen:

Des Morgens iſt es gute Zeit ſich anzuſtellen. Bey Verpachtung des kleinen Weidewerkes wird an einigen Orten nur das Hetzen der Haſen, nicht aber das Anſtellen auf dieſelben, erlaubt. Siehe auch Anlegen, und Anſtehen.

* **Anſtoßen**, bedeutet in der Landöconomie ſo viel als angränzen; daher werden die nächſten Nachbarn, welche mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wieſen, Hölzern ꝛc. an einander gränzen, Anſtößer genennt.

Anſtoßen, mit den Gläſern, ſiehe Choquiren.

Anſtrecken, oder, wie man im Plattdeutſchen ſagt: antrecken; ſiehe Strecken.

* **Anſtreichen**, geſchieht mit Farben, mit welchen eine Figur, theils zum Zierrath, um ein gutes ſauberes Anſehen zu gewinnen, theils auch, damit ſolches länger halten, und wenn inſonderheit Oehl unter die Farben gemiſcht wird, nicht ſo leicht verfaulen, oder von Würmern abgenagt werden ſoll.

Anſtrich der Karpfen, ſiehe unter Karpfe.

Anſtrich, gelber zu Paſteten; ſiehe unter Paſtete.

* **Anſtricken**, heißt an etwas Geſtricktem, als: einem Netze, Strumpfe, Handſchuh ꝛc. noch etwas hinzu thun, um daſſelbe zu verlängern oder zu erweitern, oder das Schadhafte wegnehmen, und etwas neues dafür durch Stricken an die Stelle ſetzen.

Anſud, bey den Färbern; ſiehe unter Färben.

Anta, das Anta-Thier; ein Thier in Braſilien und Paraguay, deſſen Beſchreibung noch nicht recht beſtimmt zu ſeyn ſcheint. In der Größe gleicht es ungefähr einem halbjährigen Stier. Einige ſagen, es komme, ſeiner ganzen Leibesgeſtalt, beſonders den Augen, dem Kopfe und den Füßen nach, einiger Maßen einem Schweine bey; Andere behaupten, es ſey vom Eſel nur durch die kleinen Augen, und den ſehr lappigen Schwanz ohne Haare, unterſchieden. Darin aber kommen die Beſchreibungen überein, daß der Rücken

dieſes Thieres etwas krumm gebogen ſey, daß der Rüſſel noch weit über den Mund hervor rage, und das Thier denſelben, wie der Elephant, durch eine ſehr ſtarke Spannader zuſammenziehen und ausſtrecken könne. Die Haut iſt überaus dick, braun und kurzhaarig. Das Thier iſt ſehr geil, und läuft viel bey Nacht herum, thut auch den Baumfrüchten und dem Zuckerrohr großen Schaden. Es gehört zwar nicht unter die Amphibien, doch ſchwimmt es über die ſtärkſten Flüſſe. Uebrigens iſt es ein ſehr träges und faules Thier, welches das Licht dermaßen ſcheuet, daß es ſich öfters in den dichten mittelländiſchen Waldungen den Tag über zu ſchlafen hinlegt, ſo daß man es nur des Nachts, niemals aber den Tag durch, erjagen kann, ungeachtet **Ariſtoteles** und **Scaliger** glauben, daß es in Aſien kein Erdthier von dieſer Art gebe. Wenn ſein Fleiſch noch jung iſt und recht zubereitet wird, kann es zur Speiſe dienen, und ſchmeckt wie Rindfleiſch, daher auch die Mittelländer und alle, die nahe an der See wohuen, ſehr oft daſſelbe eſſen. Die Kriegsleute machen aus der Haut gewiſſe Arten Helme, welche für Pfeile undurchdringlich ſind. Von den Portugieſen wird dieſes Thier Anta, und von den Braſilianern Tapiierete, genannt.

Antacæus Boryſthenis Rondeletii, ſiehe Hauſen.

Antacæus ſtellaris, ſiehe Stör. (Stern-)

Antapeliores, ſiehe Nord-Oſt.

Ante oder Ente, ſiehe Pfropf-Reis.

Antenaire, iſt der Name eines jährigen Falken, der ſich noch nicht gemauſet hat, aber doch niſten will.

* *Antenale*, heißt eine Art Seevögel beym Vorgebirge der guten Hoffnung. Unter ſeinen Federn liegen kleine Flaumfedern, die der feinſten Wolle gleichen, und einen magenſtärkenden Umſchlag abgeben, welcher alle Unverdaulichkeit heben ſoll.

Antennæ, Fr. Antennes; ſiehe **Fühl-Horn.**

Anthal, ſiehe Andal.

Anthea, ſiehe **Anthias-Fiſch.**

*Antheil, wird genennt, wenn jemand an einem Gute einen Theil hat, und denſelben ſich zueignet.

Bey dem Weinhandel heißt Antheil die Hälfte von einem ungariſchen Weinfaſſe. Siehe Andal.

Anthelmia, Caryophyllus Americanus anthelminticus; ſiehe Spigelia.

Anthemis, ſiehe Kamille.

Antheræ, (von Ἀνθηρὸς blumicht) L. Apices, heißen in der Botanik die Gipfel, Köpfchen oder kleinen Kölbchen, welche in der Mitte der Blume auf den Staubfäden (Stamina) ſtehen.

Anthericum, Erdſpinnenkraut, Feldlilie; ſiehe Zaunblume.

Anthericum, oſſifragum *Linn.* Beingras; ſ. unter Gras.

*Anthias-Fiſch, der röthliche Meer-Braſſen der bahamiſchen Inſeln, der heilige Fiſch, Anthias, Anthea quartus Rondeletii WILLUGHB. Callionymus, Piſcis ſacer ÆLIANI. Forte etiam Orphus veterum, RONDEL. GESN. Wir finden ihn bey den Alten in der Claſſe der ſchuppigen Seeſteinfiſche, und ſowohl Oppian als Rondelet und Aldrovand, zählen vier Hauptgattungen derſelben. Die Neuern haben ihn in der Claſſe mit Spitzfloßfedern, unter dem Stammgeſchlechte, welches den Namen Labrus führt. Der Ritter Linné bezeichnet ihn alſo: Labrus Anthias, totus rubeſcens, cauda bifurca. Nach des Catesby Beſchreibung und Abbildung iſt der obere Theil des Kopfs dunkelſchwarz; der untere aber, ſo wie die Ohren, mit Roth und Violet ſchattirt. Der Rücken iſt obenher dunkelröthlichbraun. Auf dem weißen Bauche ſpielt das Rothe noch heller. Die Augenringe ſind ſchön hellroth. Der Mund iſt ziemlich weit. Beyde Kiefer ſind mit ſehr kleinen und ſcharfen Zähnen beſetzt. Dieſer Fiſch hat 5 Floſſen, nämlich eine lange ſtachlige braune auf dem Rücken, wie die Bärſche, zwo rothe hinter den Ohren, eine rothe am Bauche, und eine rothe nicht weit vom Schwan-

Schwanze. Dieſer Fiſch gleicht äußerlich einem Barſch, und ſein Fleiſch iſt von köſtlichem Geſchmack, daher ſie ihn auf den bahamiſchen Inſeln allen übrigen Fiſchen vorziehen.

Bey den Alten lieſt man wunderbare Geſchichten von dieſem Fiſche, indem ſchon **Ariſtoteles** z. B. für bekannt annimmt, daß man weit und breit kein wildes Thier antreffe, wo dieſe Fiſche ſich aufhalten und gefangen werden, daher ſich auch die Waſſertaucher in denſelben Gegenden getroſt unter das Waſſer wagen, und daher dieſem Fiſche den Namen des *heiligen Fiſches* beylegen. Doch muß man dabey dem **Ariſtoteles** das Recht wiederfahren laſſen, und eingeſtehen, daß er dieſe Erzählung nicht auf Aberglauben gründe, indem er alsbald ein ähnliches Beyſpiel hinzu ſetzt, aus deſſen Vergleichung er vermuthet, daß dieſer Umſtand nicht anders, als gleichſam von ungefähr, und aus einem anderwärts vielfältig beobachteten Naturtriebe, geſchehe, wie man wahrnehme, daß es an denjenigen Orten und Gegenden nicht leicht Schnecken gebe, wo Schweine und viele Feldhühner ſich aufhalten. Eben dieſen Umſtand führt **Plutarch** von dieſen Fiſchen an, und ſetzt hinzu, daß, wo dieſe Fiſche ſich aufhalten, auch andere deſto ſicherer ſich fortpflanzen; in Anſehung der Urſache aber trägt er theils auf einen beſondern Widerwillen anderer Thiere vor dieſem Fiſch an, wie man auch alſo findet, daß die Elephanten die Schweine fliehen, und die Löwen die Hähne; theils ſchreibt er die Sache einem beſondern Naturtriebe zu, davon wir unter den Thieren viele ähnliche Beyſpiele finden, vermöge deſſen dieſe Fiſche alle Gegenden fliehen, wo ſie etwa ſolchen Nachſtellungen ausgeſetzt wären, und hingegen an denjenigen Orten bleiben, wo die Erfahrung ſie gelehrt hat, da ſie ſich am ſicherſten aufhalten können. Was **Aelian** von dieſen Fiſchen anführt, ſcheint noch faſt unglaublicher zu ſeyn, indem er uns bereden will, daß ſie, wenn ſie gefangen ſind, ſehr betrübt ausſehen, und ihrem be-

bevorſtehenden Tode recht traurig entgegen zu ſehen, und ihn wehmüthig abzubitten ſcheinen, ja ſich noch alle Mühe geben, wo möglich zu entwiſchen, und ſich ſtellen, als ob ſie nur der Netze ſpotteten, es auch oft wagen, über dieſelben hinaus zu ſpringen, da man ſie gemeiniglich erſt todtſchlagen muß; wenn es aber auch noch geſchieht, daß ſie glücklich entgehen, ſpringen ſie lieber auf die Erde hinaus, welche ihnen ſonſt ſo verhaßt iſt, und wollen lieber daſelbſt gutwillig ihr Leben einbüßen, als mit Gewalt todtgeſchlagen werden. Eben alſo brauchen ſie, nach des **Plutarchs** und **Plinius** Berichte, ſehr viele Liſt, ihre gefangenen Cameraden frey zu machen; denn, ſobald ſie ſehen, daß einer mit dem Hamen gefangen iſt, laufen ſie hinzu, und wenden die größte Gewalt an, mit ihrem ſtacheligen und rauhen Rücken den Strick, woran er hängt, entzwey zu ſchneiden.

* *Antholyſa*, Antholyza. Dieſe Pflanze hat bis jetzt noch keinen deutſchen Namen. **Breyne** nennt ſie Gladiolus, mit welchem ſie auch die meiſte Aehnlichkeit hat. Der Ritter **Linné** hat dieſes Pflanzengeſchlecht in die erſte Abtheilung ſeiner dritten Claſſe geſetzt, die er Triandria Monogynia nennt, weil die Blüthen drey Staubfäden und einen einzigen Griffel haben. Die Pflanze hat eine, wie die Dachziegel über einander liegende, wechſelsweiſe wachſende, Scheide, welche bleibend iſt. Die Blume beſteht aus einem einzigen Blatte, iſt röhrig, und öffnet ſich oberhalb mit zuſammengedrucktem Rachen. Die obere Lippe iſt zart, lang, ſteif und wellenförmig; ſie hat zween zerriſſene Lappen, die an ihrer Baſis mit einander vereinigt ſind. Die untere Lippe iſt dreyſpaltig und kurz, und der mittlere Abſchnitt kehrt ſich unterwärts. Sie hat drey lange Staubfäden; zween derſelben ſtehen unter der obern Lippe, und der dritte befindet ſich in der untern Lippe. Dieſe Staubfäden ſind mit ſpitzigen Kölblein gekrönt. Unter der Blume liegt der Eyerſtock, welcher einem Griffel, der die Länge der

Staubfäden hat, zur Stütze dient. Dieſer Griffel hat eine zarte, dreyſpaltige, rückwärts gebogene Narbe. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein rundliches dreyeckiges Behältniß mit 3 Zellen, in welchem ſich viele dreyeckige Samen befinden. Die Sorten ſind:

1. Antholyza, woran die Blumenlippen ſich aus einander ſtrecken, Antholyza (ringens) corollæ labiis divaricatis, fauce compreſſa. *Linn.* Gladiolus floridus rictum referens coccineus, ſuprema lacinia erecta & fiſtuloſa *Breyn.* Cunonia dicta. Dieſe Sorte hat runde, rothe, knollige Wurzeln, aus welchen verſchiedene rauhe, mit Furchen verſehene, Blätter heraus kommen, die in der Höhe faſt einen Schuh, in der Breite aber einen halben Zoll, betragen. Zwiſchen denſelben kömmt der Blumenſtängel unmittelbar aus der Wurzel heraus, welcher 2 Schuh hoch wächſt, haarig iſt, und viele Blumen hat, die auf allen Seiten daran wachſen. Dieſe Blumen beſtehen aus einem einzigen Blatte, welches oben in 6 ungleiche Theile zerſchnitten iſt. Einer von dieſen Abſchnitten ragt weit über die andern hinaus, und ſteht aufrecht. Die Ränder ſind wellenförmig und zuſammengeſchloſſen, und ſchließen die 3 Staubfäden ein. Die Blumen ſind roth, und kommen im Junius zum Vorſchein. Der Same wird im September reif.

2. Antholyza mit ſchmalen gefurchten Blättern und weißen Blumen, welche an der einen Seite des Stängels ſtehen, Antholyza (ſpicata) foliolis linearibus ſulcatis, floribus albis uno verſu diſpoſitis, *Linn.* Die Wurzeln dieſer Sorte kommen, in Anſehung ihrer Geſtalt und Größe, mit den Wurzeln des Frühlingscrocus überein, außer daß die äußere Haut dünn und weiß iſt. Aus denſelben kommen 5 bis 6 lange ſchmale Blätter heraus, welche tiefe Furchen haben; zwiſchen dieſen ſteigt der Blumenſtängel heraus, welcher 1½ Schuh hoch iſt, und ſich auf die eine Seite gegen den

Gipfel zu neigt, wo die Blumen heraus kommen, die auf einer Seite und aufrecht ſtehen. Von dieſen Blumen hat jede eine Scheide von einem Blatte, welches in 2 Theile getheilt iſt, die zugeſpitzt ſind. Dieſe Scheiden ſind bleibend. Die Blume beſteht aus einem einzigen Blatte, welches eine lange Röhre hat, und oben in 6 ungleiche Abſchnitte eingetheilt iſt, die ſich ausbreiten, am Rande wellenförmig und einwärts gebogen ſind. Die 3 Staubfäden ſtehen unter dem obern Abſchnitte, welcher größer iſt, als die andern; darunter ſteht der dreyſpaltige Griffel, welcher mit einer purpurrothen Narbe gekrönt iſt. Wenn die Blume verblüht iſt, wird aus dem Eyerſtock ein dreyeckiges Samenbehältniß mit 3 Zellen, welche mit dreyeckigen Samen angefüllt ſind. Die Blumen dieſer Sorte ſind weiß, und kommen im May zum Vorſchein.

Dieſe Pflanzen wachſen urſprünglich in Afrika, und von daher iſt der Same gekommen, den man zuerſt in den holländiſchen Gärten ausgeſäet hat, wo dieſe Pflanze lange die Zierde einiger ſchönen Gärten geweſen iſt. Man zieht ſie aus den Setzlingen, deren die bollige Wurzel eine große Menge treibt; oder auch durch den Samen, welcher manchmal in Europa reif wird. Sobald derſelbe reif geworden, muß man ihn ausſäen; denn wird er außerhalb der Erde bis in den folgenden Frühling aufbehalten, ſo ſchlägt er öfters nicht an, und bleibt allzeit ein Jahr, und noch länger, in dem Boden, ehe er aufgeht. Säet man den Samen in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, und gräbt dieſelben in ein altes Lohbeet ein, welches ſeine Wärme verloren hat, giebt ihnen auch bey heißem Wetter um den Mittag Schatten, ſo wird er im folgenden Winter aufgehen. Deswegen muß man ihn mit Gläſern wohl vor der Kälte verwahren, weil ſonſt die jungen Pflanzen verderben möchten. Man läßt ſie aber zwey Jahr in den Töpfen, wenn die Pflanzen nicht zu dicht beyſammen ſtehen; dieſe

Zeit über werden ſie hinlänglich erſtarken, daß man alsdann jede in einen beſondern, kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf ſetzen kann. Die Zeit, dieſe Wurzeln zu verſetzen, fällt in den Julius oder Auguſt, wenn ihre Blätter verwelkt ſind. Im Sommer kann man die Töpfe in die freye Luft, im Winter aber unter das Gerähme eines Miſtbeetes ſetzen, denn ſie iſt nicht gar zart; aber wo es dampft, da werden die Blätter dieſer Pflanzen gern ſchimmlich. Die Wurzeln treiben im Herbſte, und im May fangen die Blumen an ſich zu zeigen. Der Same wird im Auguſt reif, und bald darauf welken die Blätter und Stiele; alsdann aber können die Wurzeln ausgehoben, und 6 Wochen oder 2 Monate auſſerhalb der Erde aufbehalten werden, da man ſie dann zu allen Zeiten leicht von einem Lande in das andere bringen kann. Dieſe Blumen geben viel Zierde, wenn ſie blühen; und da ſie nur wenig Wartung brauchen, ſo verdienen ſie in jedem ſchönen Garten einen Platz.

Anthophylli, ſiehe Nelke. (Gewürz=)

Anthora, Aconitum ſalutiferum, **Giftheil**; ſiehe Aconitum, No. 4.

Anthoſpermum, Fr. Arbriſſeau ambré, oder Herbe odorante du Cap de bonne eſperance, Engl. Ambre - Tree, D. der Ambra = Baum. Er hat männliche und weibliche Blüthen in verſchiedenen Pflanzen. Die männlichen Blüthen haben keine Blumenblätter, ſondern nur einen gefärbten Kelch von einem einzigen Blatte, welches faſt bis auf den Grund hinab in 4 Theile zerſchnitten iſt. Aus dem Grunde kommen 4 zarte Staubfäden heraus, welche mit langen viereckigen Kölblein gekrönt ſind, die in der Mitte durch eine tiefe Furche haben. Die weiblichen Blüthen ſind eben ſo gebauet, wie die männlichen, nur daß ſie keine Staubfäden haben; anſtatt derſelben liegt unten auf dem Grunde ein runder Eyerſtock, welcher 2 zurückgebogene und mit zarten Narben verſehene Griffel unterſtützt. Aus dem Eyerſtocke

wird

wird hernach eine rundliche Capſel mit 4 Zellen, worin verſchiedene Samen enthalten ſind.

Man hat von dieſem Geſchlechte nur eine Sorte, nämlich den Ambrabaum mit glatten Blättern, Anthoſpermum (Aethiopicum) foliis lævibus, *Linn.* Dieſe Pflanze iſt ſchon ſo lange in den botaniſchen Gärten unter dem Namen Frutex Africanus, Ambram ſpirans, oder des Ambrabaumes, bekannt geweſen. Sie wird in den meiſten Gärten der Liebhaber, welche eine Sammlung zarter Pflanzen haben, gezogen; ſie läßt ſich auch leicht durch das Einſetzen abgeſchnittener Zweiglein, die man in den Sommermonaten in eine Rabatte von leichter Erde ſetzen kann, fortpflanzen. Dieſe werden innerhalb 6 Wochen Wurzeln ſchlagen, wenn ſie, nach Beſchaffenheit der Witterung, gehörig begoſſen und im Schatten gehalten werden. Setzt man aber dieſe Zweige in Töpfe, und gräbt dieſelben in ein mäßig warmes Miſtbeet, ſo werden ſie noch eher wurzeln; man kann ſich auch alsdann ein viel beſſeres Wachsthum derſelben verſprechen. Hernach muß man ſie ſamt der Erde ausheben, und in Töpfe, die mit leichter ſandiger Erde angefüllt ſind, ſetzen, und bis in den October in die freye Luft ſtellen. Alsdann bringt man ſie in das Gewächshaus, und ſetzt ſie daſelbſt ſo, daß ſie, ſo viel möglich, von andern Pflanzen nicht bedeckt ſtehen. Den Winter über müſſen ſie, doch auf einmal nicht gar zu ſtark, begoſſen werden. So viel es das Wetter erlaubt, kann man ihnen friſche Luft geben; denn wenn ſie zu ſehr eingeſchloſſen ſind, werden ſie gern ſchimmlig, und verderben bald hernach. Wenn alſo das Gewächshaus dümpfig iſt, wird es ſehr ſchwer ſeyn, dieſe Pflanzen den Winter hindurch zu erhalten.

Die Schönheit dieſes Staudengewächſes beſteht in den kleinen immergrünen Blättern deſſelben, die ſo dicht beyſammen, als an der Heide, wachſen, und wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibt, geben ſie einen angeneh-

men Geruch von ſich. Man muß ſie aber immer aus den abgeſchnittenen Zweiglein nachziehen; denn die alten Pflanzen *verderben gern, indem ſie ſelten über 3 bis 4 Jahr dauern.

Man kann ſie entweder als Hecken, oder als Pyramiden, ziehen, indem ſie ſich auf jede beliebige Art bequemen. Man muß aber nur ſelten beſcheren oder beſchneiden, weil ſie ſonſt zu dick in einander wachſen, welches den Zutritt der Luft in das Innere der Hecke abhält, das Abfallen der Blätter verurſacht, und ſolchergeſtalt ein ſchlechtes Anſehen des ganzen Gewächſes nach ſich zieht. Man kann auch den Stamm ſicher woran anbinden, damit er gerade wachſe.

Man hat erſt ſeit etlichen Jahren einige weibliche Pflanzen in den Gärten; denn alle diejenigen, welche man ehemals zog, waren männliche Pflanzen, die von den abgeſchnittenen Zweigen gezogen und alſo gehalten wurden. Man bekam alſo in England von dieſen Pflanzen nie einen Samen, bis vor einigen Jahren, da Miller Samen von dem Vorgebirge der guten Hoffnung erhielt, aus welchem er viele Pflanzen beyderley Geſchlechts, und etliche wenige darunter auch mit Zwitterblumen gezogen, welche Samen trugen, und woraus hernach wieder Pflanzen gezogen werden konnten.

Anthoyſa, ſiehe unter Hyacinthe.

Anthullia, Anthora, Giftheil; ſiehe Aconitum, N. 4.

Anthyllis, Vulneraria ruſtica *Tourn. Bauh.* Deutſch; Wund-Klee, gelber Haſen-Klee; ſiehe Wund-Kraut.

* *Antichambre*, L. Anticamera, D. Vorgemach, Vorſaal, Vorzimmer, oder der verſchloſſene Raum vor den von einer Herrſchaft bewohnten Zimmern, iſt insgemein der Aufenthalt der Bedienten, damit ſie nicht nur hurtig bey der Hand ſeyn, ſondern auch verhindern mögen, daß niemand unangemeldet zur Herrſchaft hinein gehe. An hohen Höfen findet man zuweilen etliche

Vor-

Vorgemächer vor der Herrſchaften Zimmern, damit Standes- und andere Perſonen, auch ſämtliche Hofbediente ſich darin an Gala-Audienz- und andern Tagen, nach ihren verſchiedenen Verrichtungen verſammeln und aufhalten können. Die mancherley Claſſen der Rangordnungen machen dabey oft ein eigenes Ceremoniel aus, über welchem von den dazu beſonders beſtellten Perſonen genau gehalten wird.

Anticipiren, wird von den Uhren geſagt, wenn ſie zu ſchnell die Stunden ſchlagen oder zeigen. Im Handel und Wandel aber, der Vorſchuß an Gelde, oder die Bezahlung einer Schuldverſchreibung vor der Verfallzeit.

Anticoeur, Avantcoeur, Ancoeur, ſiehe Cardialgie der Pferde.

Antidatiren, Antidatum; ſiehe unter Datum.

Antidesma, *Linn.* ſiehe Schlangenbeere.

Antilliſches Brod, ſiehe Caſſave.

Antilope, Animal du Muſc, Gazelle, Biſam-Thier; ſiehe Biſam, und Gazelle.

Antimonium, Fr. Antimoine; ſiehe Spießglas.

* **Antipathie**, nennt man eine ſolche natürliche Feindſchaft, Abneigung, Verabſcheuung oder Widerwärtigkeit unterſchiedlicher Körper, die gar nicht mit einander beſtehen können, ſondern von ganz entgegengeſetzter Natur ſind. Dergleichen findet ſich nicht nur unter den Menſchen, den Thieren, und zwiſchen Menſchen und Thieren, da eine Perſon die andere, ein Thier das andere, oder ein Menſch ein Thier, z. B. die Katzen, nicht leiden kann, ja allerley gewaltige Alterationen in des Thieres Gegenwart, und vor deſſen Ausdünſtungen, wenn man daſſelbe auch nicht ſieht, empfindet; ſondern auch unter den Gewächſen, Bäumen, Kräutern, und Pflanzen. So war vor Zeiten eine Regel: Ein Oehl- und Eichenbaum, ein Feigenbaum und Weinſtock hätten eine Antipathie gegen einander, welches aber aus ihren Wurzeln, und der daher verſchiedenen Vegetation her-

herzuleiten iſt. Die Antipathie des Nußbaumes gegen alle Pflanzen fällt gänzlich weg, wenn man betrachtet, daß auch die Gewächſe nicht fortkommen, wenn ſie unter dem Schatten liegen. Unter dieſe Antipathiemährchen iſt zu rechnen, was Plinius, und mit ihm Carlowitz, von dem Aeſchenbaume und der Schlange erzählen.

Von den Naturtrieben der Thiere läßt ſich das Wort Antipathie beſſer gebrauchen; denn, man bemerkt es, als eine Sache der Erfahrung, daß ein gewiſſer eingepflanzter Naturtrieb ein Geſchlecht mit dem andern näher verbindet, und daß hingegen aus eben dieſem Triebe, deſſen Quellen wir bisher noch nicht ganz erſchöpfen können, eines von dem andern ganz zuwider iſt, es ohne Anſtand tödten und aufreiben kann, da es andere, die ihm eben ſo wenig Widerſtand thun könnten, nicht nur bey Leben läßt, ſondern auch ſich recht freundſchaftlich mit ihnen beträgt. Die offenbarſten Beyſpiele davon hat man ſowohl an den vierfüßigen Raubthieren, als auch an den Raubvögeln, wiewohl man nicht in Abrede ſeyn kann, daß Einige auch bey manchen einen ſolchen von Natur eingepflanzten Widerwillen annehmen, wo nichts weniger da iſt, ſondern viel natürlichere Gründe der Verfolgung zu finden wären, als daß z. B. ein ſolches Thier, welches von dem andern verfolgt wird, offenbar ſeinem Verfolger weniger Widerſtand zu thun im Stande, oder näher bey der Hand, und leichter von ihm aufzutreiben iſt, daß ihm ſein Fleiſch beſſer ſchmeckt, und was dergleichen Umſtände mehr ſind; denn der Hauptgrund der Verfolgung liegt wohl bey allen in dem eingepflanzten Triebe, ſich zu erhalten, und eine bequeme Nahrung aufzuſuchen.

Unter andern ungemein vielen ähnlichen Beyſpielen aus der Naturgeſchichte der Thiere, kann man gar wohl dem Hirſche eine Antipathie gegen die Schlange beylegen. Denn, wenn der Hirſch eine Schlange merkt, faßt er das Maul voll Waſſer, ſchüttet daſſelbe in ihre Höhle, zieht

ſie

ſie durch ſeinen Athem heraus, und zertritt ſie mit Füßen. Solche Fälle von Verabſcheuungen der Thiere können allerley z. B. widrige Ausdünſtungen zum Grunde haben, oder, wegen ſcharfer Sinne, einem Thiere vor dem andern ſehr empfindlich ſeyn, wie von dem Geruche der Hunde jedermann bekannt iſt. Auf ähnliche Art kann es etwa geſchehen, daß ein Pferd, wie man vorgiebt, über einen Ort, wo unter der Erde etwas von einem Wolfe begraben liegt, nicht fortlaufen will; daß, wenn man einem Ochſen oder Pferde einen Wolfsſchwanz über die Krippe hängt, ſie nicht freſſen wollen. Wer Luſt und Gelegenheit hat, kann verſuchen, ob man den Hunden das Bellen dadurch verwehren könne, wenn man das Auge von einem ſchwarzen Hunde bey ſich trägt; ob man den Marder von einem Taubenſchlage durch einen darin aufgehängten Wolfskopf abhalten könne; ob man Flöhe mit Igelſchmalz oder mit ſtark riechendem Bocksblute herbeylocken und verſammeln, hingegen einer Ameiſe durch das Herz einer Fledermaus das Ausſpazieren vertreiben könne; ob die Ameiſen die Waſſerdoſten und das Herz eines Wiedehopfes fliehen. Wer mehr dergleichen wunderſam ſcheinende Aehnlichkeiten und Verſchiedenheiten, Zu = und Abneigung bey Thieren, und auch ſcheinbar bey Pflanzen, zu wiſſen und von vielen die Urſachen einzuſehen wünſcht, muß aus guten Schriften der Neuern von der Naturgeſchichte ſolche ſich bekannt machen.

Antiquarii, ſiehe unter Buch = Handel.

Antirrhinum, Cynocephalus, Cynocephalion, Bucranium *GALENI*, Orantium, Caput vel Naſus Vituli, Canis caput, Os Leonis *COLUMELL.* Engl. Snap-dragon, Calves-ſnout. Fr. Mufle de veau, Mufle de bœuf, Mufle de chien, Mufle de lion, Gorge oder Gueule de lion, Gueule de loup, Tête de cochon. D. Orant, Dorant, Daurant, Teufelsband, Brackenhaupt, Hundskopf, Kalbsnaſe, Löwenmaul, Stärkkraut. Dieſe Benennung iſt verſchiedenen Pflan=

Pflanzen gemein, deren Charakter folgender iſt. Der Kelch beſteht aus einem einzigen Blatte, welches in 5 Theile getheilt iſt, wovon die beyden obern Abtheilungen länger ſind, als die untere. Die Blume gehört nach dem tournefortiſchen Syſtem unter die Larven- (Masken-) Blumen (Flos perſonatus,) und hat eine länglichrunde Röhre, welche oben in 2 Lippen abgetheilt iſt, die an dem Rachen geſchloſſen ſind. Die obere Lippe iſt in 2 Theile getheilt, und auf beyden Seiten rückwärts gebogen. Die untere Lippe iſt in 3 ſtumpfe Theile abgetheilt. Auf dem Grunde ſitzt ein ſtumpfes Saftbehältniß (Nectarium,) welches nicht hervorraget. Die Blume hat 4 Staubfäden, welche in der obern Lippe eingeſchloſſen ſind; 2 derſelben ſind länger, 2 aber kürzer; alle aber haben kurze Kölblein. In der Mitte liegt ein rundlicher Eyerſtock, auf welchem ein einzelner Griffel ſteht, welcher oben eine ſtumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine runde, ſtumpfe, und harte Capſel, bey welcher man eine Aehnlichkeit mit einem Schweins- oder Hundskopfe anzutreffen glaubt; dieſe beſteht aus 2 Zellen, die mit eckigem Samen angefüllt ſind.

Der Ritter Linné hat dieſes Pflanzengeſchlecht in ſeine 14te Claſſe geſetzt, die er Didynamia Angioſperma nennt, weil die Blüthen 2 lange und 2 kurze Staubfäden haben, und eine Capſel, die mit vielem Samen angefüllt iſt. Unter dieſes Geſchlecht hat Linné auch die Linaria und Aſarina gerechnet; da aber die Blüthe der Linaria, Spornen an den Staubfäden hat, und das Saftbehältniß ſehr hervorragt, welches bey dieſem Geſchlechte nicht iſt, ſo wird es billig von demſelben getrennet.

* Antirrhinum, ein griechiſches Wort, von ἀντὶ, welches in der Zuſammenſetzung manchmal eine Gleichheit bedeutet, und ῥὶν, die Naſenlöcher, weil es eine Naſe vorſtellet.

Die

Die Sorten ſind: 1. Antirrhinum arvenſe minus *C. B.* Antirrhinum (minus) foliis lanceolatis obtuſis alternis, caule ramoſiſſimo diffuſo *Linn.*

2. Antirrhinum arvenſe majus *C. B.* Phyteuma *Dod.* Antirrhinum (Orontium) floribus ſubſpicatis, calycibus digitatis, corolla longioribus *Linn.*

Dieſe zwo Sorten wachſen in verſchiedenen Gegenden auf den Aeckern, daher ſie ſelten in die Gärten kommen. Sie ſind beyderſeits jährliche Pflanzen, welche aus dem ausgefallenen Samen wachſen. Sie blühen im Junius und Julius. Ihr Same wird im September reif.

3. Antirrhinum majus alterum folio longiore. *C. B.* Antirrhinum vulgare *J. B.* Antirrhinum (majus) foliis lanceolatis petiolatis, calycibus breviſſimis, racemo terminali *Linn.* Fr. Mouron violet. Oeil de chat. Man hat von dieſer Sorte verſchiedene Varietäten, welche in Anſehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterſchieden ſind, indem einige rothe Blumen mit weißen, einige mit gelben Mündungen haben; andere haben weiße Blumen mit gelben und weißen Mündungen. Es giebt auch eine Sorte mit geſtreiften Blättern. Die leztere läßt ſich aus den Sproſſen und kleinen abgeſchnittenen Zweigen fortpflanzen, welche zu allen Zeiten, ſowohl im Frühlinge, als im Sommer, ſehr gern Wurzeln ſchlagen. Der ausgeſtreute Same bringt nicht allein einfärbige Blumen, ſondern die Farbe derſelben verändert ſich auch gar oft.

4. Antirrhinum latifolium amplo pallido flore. *Bocc.* Antirrhinum (latifolium) foliis lanceolatis glabris, calycibus hirſutis, racemo longiſſimo *Linn.* Dieſe Sorte wächſt auf den Inſeln des Archipelagus wild. Die Blätter und Blumen ſind viel größer, und auch die Aehren länger, als an einer andern

dern von den übrigen Sorten. Die Farben ſind eben ſo veränderlich, als bey der vorhergehenden Sorte, wenn die Pflanzen aus dem Samen gezogen werden. Da dieſes übrigens die ſchönſte Sorte iſt, ſo verdient ſie eher, als die andern, fortgepflanzt zu werden, welches auch um ſo viel eher geſchehen kann, da ſie ebenfalls eine dauerhafte Pflanze iſt.

5. Antirrhinum longifolium majus Italicum, flore amplo niveo lacteſcente. *Tourn.* Antirrhinum (Italicum) foliis linearibus lanceolatis hirſutis, racemo breviore *Linn.* Dieſe Sorte hat lange ſchmale Blätter, welche haarig ſind. Die Blumen ſind groß; die Aehre aber iſt kürzer, als an der vorhergehenden Sorte. Sie hat ebenfalls einige Varietäten in Anſehung der Farben der Blumen. Sie iſt übrigens eben ſo dauerhaft, als die gemeine Sorte.

6. Antirrhinum Siculum Linariæ folio, niveo flore. *Bocc.* Antirrhinum (Siculum) foliis linearibus, floribus petiolatis axillaribus *Linn.* Dieſe Sorte iſt eine jährliche Pflanze, welche ſelten über einen Schuh hoch wird. Die Blätter derſelben ſind ſehr ſchmal und glatt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter einzeln zum Vorſchein, und ſtehen auf langen Stielen. Sie ſind weiß, und haben einen dunkeln Boden. Wenn man den Samen dieſer Sorte ſelbſt ausfallen läßt, ſo gehen die Pflanzen vor ſich auf, und erfordern keine andere Wartung, als daß man ſie verdünnet, und fleißig vom Unkraute reiniget.

Die dritte, vierte und fünfte Sorte werden aus dem Samen gezogen, den man, im April oder May, in einen trockenen Boden, der nicht gar zu fett iſt, ſäen muß. Im Julius kann man hernach die Pflanzen in große Rabatten verſetzen, wo ſie im folgenden Frühlinge blühen werden. Man kann ſie aber zeitig im Frühlinge ausſäen, und alsdann werden ſie im Herbſte eben dieſes Jahres blühen, hernach aber werden ſie den Winter ſo

leicht

leicht nicht vertragen können; und wenn der Herbſt ſchlecht iſt, ſo kommen auch ihre Samen nicht zur Reife.

Dieſe Pflanzen kommen auf alten Mauern oder Gebäuden ſehr wohl fort, und dauern an ſolchen Orten etliche Jahre; da hingegen diejenigen, welche in Gärten gezogen werden, ſelten länger als zwey Jahre dauern, wenn ſie auch gleich in einem ſehr magern, kieſigen und ſandigen Boden ſtehen. Denn wenn ſie in einem fetten naſſen Boden ſtehen, wachſen ſie eine Zeitlang ſehr ſtark; im Herbſt oder Winter aber verderben ſie hernach. Die Kälte ſchadet ihnen auch weit leichter, als wenn ſie auf einem trocknen, magern, felſigen Boden ſtehen. Man kann daher dieſe Pflanzen unter die Steine ſetzen; ſie werden auch in den Fugen alter Mauern fortkommen, da man ſie dann ſo anwenden kann, daß man die unanſehnlichſten Plätze eines Gartens dadurch recht annehmlich machen kann; denn ſie blühen einige Monate lang beſtändig fort; und wenn man den Samen ſelbſt ausfallen läßt, wird man ſtets einen Vorrath von jungen Pflanzen haben, ohne daß man ſich einige Mühe damit geben darf.

Wenn dieſe Pflanzen auf den Mauern, oder auf einem ſteinigen trockenen Boden, wachſen ſollen, muß man den Samen im Anfange des Märzmonates an den Ort ſäen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Denn wenn die Pflanzen zuerſt auf einem beſſern Boden gezogen worden ſind, und nachgehends erſt an ſolche Orte verſetzt werden, ſo ſchlagen ſie ſelten wohl an. Dieſe Sorten werden im Julius zu blühen anfangen, und damit ſo lange fortfahren, bis ſie der einfallende Froſt daran verhindert. Diejenigen Pflanzen, welche auf den Mauern wachſen, werden ſtarke holzige Stämme bekommen, die 2 bis 3 Jahr, ja auch noch länger, dauern. Der Froſt wird ihnen ſelten ſchaden.

In den Apotheken hat man zwar das ganze Gewächs, allein, es wird ſelten zur Arzney genommen. Etliche abergläubige Weiber gebrauchen es wider die Geſpenſter, Hex- und Zauberey, legen es in dieſer Abſicht den Kindern in die Wiegen, beräuchern die Betten damit, oder baden ſich darin, legen ſich daſſelbe auch wohl in die Schuhe, in das Bette, und hängen es in die Häuſer, die Geſpenſter und Zauberey zu vertreiben, daher das alte Sprichwort entſtand: Orant, den alten Weibern wohl bekannt. Es ſoll, nach **Theophraſt's** Vorgeben, auch helfen, Ehre und Anſehen in der Welt zu erlangen; imgleichen ſoll es, am Halſe getragen, wider das ſchwere Gebrechen dienen. **Cardilucius** führt in ſeiner neuen Stadt- und Land-Apotheke etliche Arzneyen aus dem Orant aus **Carrichter's** Kräuterbuch an. Auch kömmt der Same unter das Emplaſtrum foetidum Mynſichti, welches wider die Zauberey gebraucht wird. Sonſt tilgt dieſes Kraut, in Waſſer geſotten und getrunken, die Gelbſucht. Imgleichen wird die Wurzel zu Milderung der Augenflüſſe, und wenn man ſie bey ſich trägt, wider die böſe Luft gelobt. Ferner ſtreichen ſie einige mit Lilienöhl an, da ſie alsdann ein ſchönes Angeſicht machen ſoll. **Matthiolus** ſchreibt, er habe in eines gewiſſen Herren Schloß an einem Kettenhunde wahrgenommen, der ſonſt ſtets gebellt, wenn er fremde Leute geſehen, daß derſelbe Hund in acht Tagen nicht gebellt habe, und weil man vermeint, der Hund wäre durch böſe Leute bezaubert, die vielleicht etwas Arges in demſelben Schloſſe zu begehen im Sinne hätten, hat man dieſes Kraut in des Hundes Hütte gelegt, bald darnach habe der Hund wiederum gebellt.

Antiſcorbutiſche Erde, ſiehe unter Erde.

Antithora, Aconitum ſalutiferum, **Giftheil**; ſiehe Aconitum No. 4.

Antivi, Endivia; ſiehe **Endivien**.

Antlitz,

Antlitz, ſiehe Angeſicht.

Antoſle de Giroſle, ſiehe Nelke (Gewürz=)

Antole, ſiehe Anate,

Antoni=Kraut, ſiehe Brunella.

Antophylli, Fr. Antoſle de Giroſle, Mutter=Nägelein; ſiehe unter Nelke. (Gewürz=)

Antora, Anthora, Aconitum ſalutiferum, Giftheil; ſiehe Aconitum No. 4.

* **Antreten**, nennen die Vogelſteller, wenn die wilden Vögel auf die Fall= oder Fußreiſer anſitzen.

* **Antritt**, wird derjenige Unrath genennt, der ſich bey kothigem Wetter auf den Stufen, oder an dem Boden, wo viel gegangen wird, von den Schuhen abtritt, und daſelbſt hängen bleibt. Dieſen brauchen einige arme Weibsperſonen, als ein bewährtes Mittel wider die Mutterbeſchwerungen. Sie vermiſchen ihn mit etwas weißem Haber, und rother ungeſtampfter Hirſe, feuchten ſolches in einem alten Tiegel an, machen es warm, und legen es, in ein Tuch geſchlagen, ſo warm als man es leiden kann, auf.

Bey den Pferden heißt Antritt, Fr. Traquenard. ein gezwungener Gang, welchen man weder zum Schritte noch Trabe rechnen kann.

* **Antritt=Reiſer**, Fuß=Reiſer, Krockeln, werden bey dem Vogelherde die Auffallbäume, oder diejenigen dürren Bäume, genennt, welche man um den Herd zu ſetzen pflegt, damit die Vögel daſelbſt niederfliegen und anſitzen können.

Ant=Vogel, ſiehe Ente.

Antura, Anthora, Giftheil; ſiehe Aconitum No. 4.

Anvoye, ſiehe Blindſchleiche.

Anwachs, Anwuchs, ſiehe Anlage.

Anwachſen, ein Zufall bey Menſchen, ſiehe Herz=Geſpann.

Anwachſen der Pferde, ſiehe Angewachſen Pferd.

* **Anwand**, heißt in dem Feldbau, wenn ein Stück Feld, Holz oder Wieſe an einen Weg ſtößt.

* **Anwände**, Seitenwände, Fr. Plates-bandes, heiſſen, in der Tulliſchen neuen Art des Feldbaues, die groſſen Zwiſchenräume zwiſchen den Beeten. Da Tull vorſchlägt, die Beete zu pflügen, indem die Pflanzen wachſen: ſo folgt daraus, daß die Anwände bey gröſſern Pflanzen breiter ſeyn müſſen, als bey den kleinern; breiter auch für diejenigen; die lange in der Erde liegen bleiben, worunter der Weizen gehört, als für andere, welche ſich, wie die Gerſte nicht lange in der Erde aufhalten. Man thut auch wohl, wenn man die Breite der Anwände verändert, nachdem das Erdreich feſt und hart, oder leicht und locker iſt. Ueberhaupt aber, wenn das Erdreich mit Weizen beſäet iſt, macht man die Anwände 6 Schuh breit. Siehe auch Acker-Beet.

* **Anweiſen**, bedeutet in einer Haushaltung ſoviel als anſtellen. In Geldſachen gebraucht man dieſes Wort, wenn jemand, der dem andern etwas zu bezahlen ſchuldig iſt, durch Anweiſung (Aſſignation) an einen dritten die Zahlung leiſtet. Siehe Aſſignation.

Anweiſung des Holzes, ſiehe unter Forſt-Cameral-Weſen.

Anwuchs, ſiehe Anflug, und Anlage.

Anwurf, ſiehe Anlage.

Anwurf, bey den Mahlern; ſiehe Compoſition.

* **Anwurf**, heißt bey den Schlöſſern eine kleine Kette mit einem dazu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten und wohl einſchneidenden Holzſchrauben verſehen ſind, damit man ſie vor eine Thüre ſchrauben, und ſolche, vermittelſt eines Vorlegeſchloſſes, ganz beſonders verwahren könne.

In Gebäuden, die an Lehnserben fallen, oder verkauft werden, bleiben die Anwürfe zu Vorlegeſchlöſſern bey dem Hauſe, die Vorlegeſchlöſſer ſelbſt aber nimmt der Landerbe und Verkäufer mit ſich.

Anzapfen, ſiehe Anbrechen, und Anſtecken.

Anzetteln, Fr. Ourdir la chaine du drap; ſiehe Aufziehen.

* **Anziehen**, heißt im bürgerlichen Leben, wenn neu gemiethetes Geſinde in der Herrſchaft Dienſte tritt, und ihre Arbeit anfängt.

Die Mägde haben hiebey eine thörichte und abergläubige Gewohnheit, daß ſie, bey ihrem Anzug in den neuen Dienſt, ſofort in das Ofenloch, oder auch in die Feueresſe gucken, damit ſie in dem Hauſe bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte oder Mägde nicht Vormittags, ſondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: wer Vormittags anzöge, liefe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte; anderer ſündhaften Dinge zu geſchweigen.

Im Forſt= und Jagdweſen, heißt Anziehen: 1) Holz wiederum durch Säen und Anpflanzen aufzubringen ſuchen. 2) Wenn ein Hühnerhund gut abgerichtet und ferm iſt, und bey dem Abſuchen der Felder die Hühner in Wind bekömmt, ſo ſtuzt er, geht ganz gemach den Hühnern zu, und duckt ſich auch öfters ganz auf die Erde; dieſes nennt man das Anziehen des Hundes. 3) Heißt es ſoviel als Strecken; ſiehe dieſen Artikel.

* **Anzugs=Geld, Receptions=Geld, oder Bürger=Geld**, iſt diejenige Abgabe, welche Fremde, die ſich in einem andern Lande niederlaſſen, für die dazu erhaltene Erlaubniß, und in den Städten für die Gewinnung des Bürgerrechtes, erlegen müſſen. Es wird dieſes Anzugsgeld unter die Nutzungen der Gerichtsbarkeit gerechnet, und findet in verſchiedenen Ländern Statt, da ſolches theils der Landesherr, und theils die Vaſallen in ihren Gerichtsbarkeiten, in den Städten aber der Magiſtrat, zu erheben hat. Herr von Juſti, im 2ten Bande ſeiner Staatswirthſchaft, S. 320, hält dieſe Abgabe

für die ungereimteſte Sache, die nur ſeyn kann, und will ſie ſchlechterdings abgeſchafft wiſſen, indem ſie wider die vernünftigen Grundſätze ſtreitet, welche erfordern, daß man die Fremden auf alle Art anreize, in das Land zu ziehen, nicht aber, daß man ihren Anzug ſchwer mache, oder ſie durch dergleichen Anzugsgelder davon abſchrecke. Man wird ſelbige auch in ſolchen Ländern, wo der Regent auf die Bevölkerung ſeines Landes, und auf die Einnahme der Manufacturen und Fabriken weislich bedacht iſt, ſo leicht nicht antreffen, oder es wird ſich dieſe Abgabe wenigſtens nur auf die Städte erſtrecken, auch nur in einigen wenigen Thalern beſtehen. Denen Fremden, welche ſich in das Land begeben wollen, pflegt man ohne Unterſchied das freye Bürgerrecht zu ſchenken, wie ſolches in den königl. preußiſchen Landen durchgängig geſchieht.

Daß dieſes Anzugs- oder Bürgergeld noch in den Städten beybehalten wird, geſchieht darum, damit ſowohl die Stadt bey ihren vielen Ausgaben einige Erleichterung bekomme, als auch um dadurch zu verhüten, daß nicht ein Jeder ohne Unterſchied ſich um das Bürgerrecht bewerbe. Und in ſo weit läßt ſich dieſe Abgabe noch einigermaßen vertheidigen, zumal wenn man ſich an etlichen wenigen Thalern begnügen läßt, und nicht nach dem Beyſpiele einiger Reichsſtädte, 50, ja 100 und mehr Gulden dafür abfordert.

In Anſehung der Juden, iſt das Anzugs- oder Receptionsgeld allemal eine ganz unſchädliche Abgabe, wenn ſie auch gleich ziemlich hoch angeſetzt wird. Man kann kaum Mittel genug erfinden, dieſes Volk aus dem Lande abzuhalten, und ihre Vermehrung zu verhindern, welche doch jederzeit dem Staate nachtheilig iſt, ob man ſchon die Juden nicht gänzlich entbehren kann.

* **Anzünden**, ſagen die Köhler, wenn ſie den zuſammengeſetzten Meiler anfeuern. Siehe **Kohlen-Brennen**.

Auch, wenn die Jäger einen Schuß auf etwas gethan haben, der aber übereilig geſchehen iſt, ſprechen ſie aus Scherz: ich habe angezündet, d. i. auf Gerathewohl geſchoßen.

Aovai, ſiehe Ahovai.

Aouara, oder **Aovara**, iſt eine Frucht, in der Größe eines Hühnereyes, welches nebſt vielen andern in Geſtalt eines Buſches zuſammen in einer Hülſe wächſt, die in Afrika und Amerika an einer Gattung ſehr hoher und ſtacheliger Palmbäume hängt. Wenn dieſe Hülſe reif geworden iſt, ſpringt ſie auf, und läßt Früchte ſehen, welche, wenn ſie recht reif geworden, fleiſchig und goldgelb ſind. Die Indianer eſſen ſie. Das Fleiſch ſchließt eine Nuß in ſich, welche überaus hart wie Knochen, und ſo groß wie ein Pfirſichkern iſt; zu oberſt an den Rippen hat ſie drey Löcher, und noch zwey kleinere gar nahe bey einander. Die Schale dieſer Nuß iſt 2 Linien dick, und umgiebt einen ſchönen weißen Kern, welcher Anfangs, wenn er zerkäuet wird, gar lieblich ſchmeckt, zuletzt aber findet ſich eine kleine Schärfe, wie an dem Saſſenage-Käſe. Aus dieſem Kerne wird das Palmöhl gemacht, wovon ich an ſeinem Orte handeln werde. Dieſe Frucht iſt anhaltend, und dient, wenn ſie genoſſen wird, den Durchlauf zu ſtillen.

Aouſtenque, Nux juglans bifera; ſiehe Wallnuß, im Art. Nuß.

Aout, ſiehe Auguſt.

Apalachine, ſiehe Caſſinen-Staude, No. 2.

* **Apanage**, Abfindung, iſt eine Penſion, welche der Erſtgeborne, oder der von deſſen Familie iſt, und die Landeshoheit bekömmt, entweder in Geld oder Einkünften aus gewiſſen Ländereyen den Hernachgebornen und deren Leibes Erben zu ihrer Unterhaltung reichen und zukommen läßt.

Die Apanage iſt entweder die eigentliche, ſo wie ſie eben beſchrieben worden, wo die Hernachgebornen nur den Unterhalt bekommen; oder die uneigentliche, welche,

auch Parage, Paragium, genennt wird, wo der abgefundene Herr einen Theil Landes mit einigen Regalien bekömmt, auch in einigen Gerechtſamen mit dem Erſtgebornen concurrirt.

Die Materie von der Apanage gehört eigentlich in das Staatsrecht. Die Größe der Summe wird gemeiniglich durch Teſtamente, väterliche Diſpoſitionen, und Receſſe unter den Brüdern, beſtimmt, die ſich auf das Herkommen und die eingeführte Gewohnheit in einem fürſtlichen Hauſe zu gründen pflegen. Alles, was die Kammer dabey zu thun hat, beſteht in der Beſorgung der Auszahlung dieſer Gelder, indem man ſolche nicht zu den Ausgaben für den Hof und die Hofſtatt rechnen kann; und hernach, daß die Kammer bey Beſtimmung neuer Apanage-Gelder, mit zu Rathe gezogen zu werden pflegt, wo ſie dann ſo wenig, als der Staatsverſtändige, auf etwas anders antragen wird, als die Apanagen in baarem Gelde zu zahlen; ob man gleich den fürſtlichen Perſonen bey den Früchten und Producten des Amtes, deſſen Schloß ſie etwann bewohnen, um einen feſtgeſetzten Preis allerdings den Vorkauf laſſen, auch ihnen einige Deputate an Holz, Wildbret u. d. gl. ausſetzen kann. Uebrigens iſt die Meinung derjenigen nicht ungegründet, welche die Beſchaffenheit der Apanage nach folgenden Grundſätzen beurtheilt wiſſen wollen. Es ſey nämlich 1) auf die Würde des Hauſes; 2) auf die Einkünfte des Landes; 3) auf die Vielheit der Kinder; 4) auf die Ordnung der abgefundenen Prinzen zu ſehen, in welcher dieſelben nahe oder weit von der Erbfolge entfernt ſind; 5) müſſe man ſich nach dem Preiſe der Lebensmittel richten. Endlich 6) wollen Einige auch dafür halten, daß hiebey inſonderheit in Erwägung käme, ob viele erb- und eigenthümliche Stücke außer den Domänengütern vorhanden ſeyn.

Apar, Apara-Thier; ſiehe Armadill-Thier.

Aparine, Aparina, Aparine minor, *Offic. MATTH. DOD. LOB.* Aparine aſpera *THAL.* vulgaris C. & *J. B.* Aſparine, Aſpergula, Aſperula vulgaris, Aſperugo, Lappago aſpera, Phileterion *HIPPOCR.* Philiſtion, Fr. Grateron, Gratteron, Graſſeron, Reble, D. Kleb-Kraut, Kleber-Kraut, Kleberich, Klive, Clive, Zaunreiß, Nabel-Same, Bettlers-Läuſe, kleine Kletten, Tüngelkraut, Ital. Speronella, iſt ein wild wachſendes Kraut, welches entweder auf der Erde kriecht, oder ſich an die nebenſtehenden Gewächſe anhängt. Sein ſehr ſchlanker, ſchwacher und doch mehrentheils 3 bis 4 Fuß langer, von der Wurzel an bis zum Gipfel faſt gleich dünner, daher auch leicht abzubiegender Stängel verurſacht, daß dieſe Pflanze ſich von ſelbſt nicht in die Höhe richten, noch viel weniger daſelbſt ohne Stütze erhalten kann; ſie iſt daher genöthigt, ſich an ihre Nachbarn anzulehnen, wenn ſie ihr Haupt empor heben will. Jedes Gelenk, deren der Stängel ſehr viele hat, iſt mit 6 ſchmalen, einen ſtarken Daumen breit langen, vorn zugeſpitzten, dem Kraute der Färberröthe gleichenden, ſchönen grünen Blättchen geziert, welche rings umher, in Form eines Sternes, daſſelbe umgeben, und mit ſehr vielen kleinen Stacheln ſowohl, als auch der Stängel ſelbſt, bewaffnet ſind, womit ſie ſich an die Kleider der Vorbeygehenden anhängen, daher dieſes Kraut von den Griechen auch Philanthropos oder Philadelphos, d. i. Menſchenfreund, und weil es ſich allenthalben anhängt, und gleichſam daran kleben bleibt, Kleber, Kleberich oder Klebkraut, und weil es vornämlich an den Kleidern wie die Kletten faſt anklebet, kleine Kletten genannt worden. Gedachte Stacheln bedecken nicht das ganze Blättchen, auch nicht den ganzen Stängel, ſondern ſind bey jenem nur auf dem Rücken, und daſelbſt allein in der, mitten durch iedes Blättchen laufenden, ſtarken Rippe (Nervus) wahrzunehmen, gleichwie bey dieſem, dem Stängel, auch nur ſeine vier

etwas erhabene und künſtlich ausgekerbte Ecken damit beſetzt ſind. Zwiſchen den Winkeln, welche die Blättchen mit dem Stängel machen, ſproſſen etliche kleine Zweige, von eben der Beſchaffenheit, wie der Hauptſtängel, hervor, wodurch dieſe Pflanze ſehr äſtig, und mit vielen Armen, zum Anhalten, verſehen wird. Die Spitzen derſelben ſind mit kleinen weißen und einzeln ſtehenden Blümchen geziert, welche aus vier kreuzweiſe gegen einander liegenden und am Grunde zuſammengewachſenen Blättchen beſtehen, und auf zwey Kügelchen ſitzen. Dieſe zwey Kügelchen ſtehen anfänglich, ehe das Blümchen ſich öffnet, ſo dicht und gedrungen bey einander, daß ſie nur eins auszumachen ſcheinen; vergrößern ſich aber gar ſchnell, werfen das oben ſitzende Blümchen ab, und gelangen endlich zu der Größe eines ſtarken Hanfkornes, und ſind mit Stacheln, gleichwie die ganze Pflanze, überall bedeckt, ſo daß ſie einer kleinen Klette völlig gleichen, und ſich auch deswegen allenthalben leicht anhängen können. Ein jedes derſelben ſchließt ein einiges eyrundes, hartes und mit einer nabelförmigen Vertiefung in der Mitte gezeichnetes Samenkorn ein, welches von weißgelblicher Farbe, und faſt eben ſo groß iſt, als das ganze Kügelchen, weil das äußere ſtachelige Häutchen nur ſehr dünn und trocken iſt, und feſt anlieget. Tournefort hält dieſes, ehe es Samen trägt, für den Blumenkelch, allein man kann ihm hierin nicht beyſtimmen, weil es weder den Dienſt verrichtet, noch die erforderlichen Eigenſchaften eines Blumenkelches hat; und von jenem ſagt Hr. v. Haller, daß es ſchwarzer Farbe ſey. Weil der Same rund und gebogen iſt, und in der Mitte ein wenig hohl, wie ein Nabel, ausſieht, ſo wird dieſes Gewächs auch Nabel-Same, Gr. Omphalocarpos und Ampelocarpos, genannt. Es iſt dieſes Gewächs ſehr fruchtbar, blüht und trägt Samen zugleich faſt das ganze Jahr durch, und wächſt nicht nur hin und wieder auf den Ackerfeldern, an den

Straßen,

Straßen, Hecken und Zäunen, ſondern auch in allen Kohl- und Krautgärten, desgleichen unter den Sträuchen und Gebüſchen, beſonders häufig aber unter dem Flachſe, und der Gerſte. Seines harten Samens wegen kann es gar wohl mit dem Dünger auf die Felder gebracht und daſelbſt fortgepflanzt werden. Es iſt ein Feind aller guten Gewächſe, und hängt ſich nicht allein mit ſeinen rauhen Blättern und Stängeln an dieſelben, ſondern zieht ſie auch bisweilen wohl gar zu Boden.

* Die ſevenniſchen Hirten auf den Alpen brauchen dieſes Kraut anſtatt eines Seihetuches, Haare und andere Unreinigkeiten aus der Milch zu ſcheiden, weil alles dieſes daran leicht kleben bleibt. Es wird auch dem Vieh unter das Futter gegeben, um ſolches gegen anſteckende Krankheiten zu bewahren.

In Oſtfriesland, beſonders an den Seegegenden, haben viele Einwohner ſchon ſeit etlichen Jahren angefangen, den Tüngelſamen zu brennen, und anſtatt Kaffee zu trinken. Das königliche Obercollegium Medicum zu Berlin hat die Beſchaffenheit und Güte dieſes Samens im Jahr 1769 genau unterſucht, und nicht allein durch angeſtellte zuverläſſige Proben, ſondern auch durch eine an das General- Ober- Finanz- Kriegs- und Domainendirectorium eingeſandte ſehr gründliche Ausarbeitung hinlänglich dargethan, daß dieſer Tüngelſame, in verſchiedenen Abſichten, zum Gebrauch noch beſſer als der Kaffee, überdieß auch das Getränk aus dieſem Samen, wegen ſeines durchdringenden und angenehm bittern Geſchmackes, dem Kaffee faſt völlig gleich ſey; indem mit den Kaffeebohnen, dem Rocken, und dem Tüngelſamen verſchiedene chemiſche Verſuche angeſtellet, und wahrgenommen worden, daß die Kaffeebohnen 12 mal ſo viel branſtiges Oehl (Oleum empyreumaticum) als der Rocken, der Tüngelſame aber etwas mehr, als der Rocken, bey ſich habe. Uebrigens muß der Tüngelſame eben ſo,

wie der Kaffee geröſtet, und gemahlen, jedoch etwas länger gekocht werden.

Das Klebekraut iſt von gar ſubtiler Subſtanz, enthält viel Oehl und Salz, aber nicht allzu viel Feuchtigkeit; eröffnet, zertheilet, treibt den Schweiß, widerſteht dem Gift, und wird daher innerlich wider die Pocken und bösartigen Fieber gebraucht, führet ab, reiniget und trocknet. Einen Trank davon gemacht, und oft davon getrunken, öffnet die Verſtopfung der Leber und Nieren, tilget die Gelbſucht, treibt den Stein und Gries der Nieren, ſtopfet die Bauchflüſſe und rothe Ruhr, und iſt in einem gutartigen Samenfluſſe ſehr dienlich. Der gereinigte Saft wird den Waſſerſüchtigen Anfangs in weißem Weine mit gutem Nutzen verordnet. Der Saft aus den Samen, Zweigen und Blättern mit Wein eingenommen, dient wider giftiger Thiere Biß, und wider Seitenſtechen. Der Saft aus dem Kraute gepreßt, und warm in die Ohren geträufelt, vertreibt das Sauſen und ander Weh. Das Kraut mit Salz gekocht, und pflaſterweiſe aufgelegt, zertheilt und vertreibt die Kröpfe; mit Schweinſchmalz geſtoßen, und übergelegt, zertheilt die Geſchwüre am Halſe, oder andere widernatürliche Gewächſe. Das gepülverte Kraut in die Wunden und Geſchwüre geſtreuet, heilet dieſelben, und ſtillet das Bluten. Das deſtillirte Waſſer wird ebenfalls wider die Gelbſucht gelobt; es mindert auch den Durchbruch des Leibes, und iſt gut für den Nierenſtein; imgleichen ſtillt es die beſchwerlichen Schmerzen der Bruſt und der Hypochondrie oder des Seitenwehes, wie auch das Herzgeſpann der Kinder.

Anmerkung vom Klebkraut, als einer Wieſenpflanze: ſt. in den phyſik. ocon. Auszügen, IV. B. 2. St. Stutg. 1762, 8. S. 162, f. Nachricht vom Nutzen und Gebrauch des Tüngel- oder Klivſamens anſtatt des Kaffee: ſt. in No. 52 der Oſtfrieſ. Anz. v. J. 1768; im 7. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769; in No. 40. der Berl. Nachr. v. Staats- u. gel. S. a. d. J. 1769, S. 177, f.; in No. 40 der Berlin. priv. Zeit. v. J. 1769, S. 209; in No. 41 des Berlin. Intell. Zett. v. J. 1769, S. 509, f. und in No. 16 der wöch. Königsb. Frag- u. Anz. Nachr. v. J. 1769.

Apa-

Aparine lævis, Aſperula odorata, Matriſylva; ſiehe Wald-Meiſter.

Aparine floribus albis, caule quadrato infirmo, foliis ad genicula ſingula quaternis, fructu rotundo glabro, lucido *Gronov.* Fr. Tiſſavoyane rouge, iſt eine ſehr ſchwache und ſtets an der Erde liegende Pflanze. Ihre Stängel ſind viereckig, röthlich, mit ſehr ſchmalen, kurzen, je zwey und zwey kreuzweiſe an jedem Gelenke gegenüberſtehenden Blättern beſetzt. Die Blümchen ſind weiß, und kommen ſowohl aus dem Winkel der Blätter, als auch oben an den Stängeln, hervor. Sie hat gar nichts Rauhes an ſich, und gehört eigentlich in Nordamerika zu Hauſe. In Canada braucht man die Wurzel davon zum Rothfärben des Pelzwerkes.

* *Apartement*, eine Reihe von etlichen Gemächern, welche die eine oder andre Perſon des Hauſes zu ihrer Wohnung für ſich beſonders hat. In Reſidenzſchlöſſern und andern großen Palläſten der europäiſchen Höfe beſteht ein Apartement insgemein aus einer oder zwo Antichambres, einem Präſentir- oder Audienzgemach, dem Cabinet, dem Schlafgemach, und der Garderobe.

Apelerbaum, Ahorn; ſiehe Acer.

Apen, eine Art von indianiſchem Brod; ſiehe Ambalam.

Apen-Beere, Empetrum *Linn.* ſiehe Heidekraut, No. 3.

Aper, ſiehe Schwein. (Wildes.)

Aper Indicus, ſ. Mexicanus; ſiehe Schwein. (Biſam-)

Apexabo, Blut-Wurſt; ſiehe Wurſt.

Apfel, Apfel-Baum, Apfel-Moſt; ſ. unter Malus.

Apfel-Brecher, Apfel-Pflücker, Obſt-Brecher, Obſt-Hamen, Obſt-Leſer; ſ. unter Obſt abnehmen.

Apfel, (Adams-) Fr. Pomme d'Adam, ſiehe Adams-Apfel.

Apfel, (Balſam-) ſiehe Momordica.

Apfel, (Erd-) ſiehe in E.

Apfel, (Gold-) Fr. Pomme dorée; ſiehe Lycoperſicon.

Apfel, (Liebes-) Fr. Pomme d'amour; ſ. ebendaſelbſt.

Apfel, (Melanzen⸗) ſiehe Eyer⸗Pflanze.
Apfel, (Quitten) Cydonia; ſiehe Quitte.
Apfel, (Seifen⸗) ſiehe Seifen⸗Baum.
Apfel, (Stech⸗) Agrifolium; ſiehe Stech⸗Palme.
Apfel, (Tann⸗) ſiehe unter Abies.
Apfel, (Toll⸗) ſiehe Eyer⸗Pflanze.
Apfel, (Wunder⸗) ſiehe Balſam⸗Apfel.
* Apfelblüth⸗Farbe, iſt eine Art der Mittelfarbe von Carmeſinroth.
* Apfel⸗Grün, iſt unter den grünen Farben die, welche gerade das Mittel zwiſchen Nelken⸗Grün und Seladon hält.
Aphaca, ſiehe Platt⸗Erbſe.
Aphis, Fr. Puceron; ſiehe Blatt⸗Laus.
Aphodillen, ſiehe Aſphodelus.
Aphrodille, ſiehe ebendaſelbſt.
Aphrolitrum, Aphronitrum, Halinitrum, Salpeterblumen, Salpeterſchaum, Mauerſalz; ſ. unter Salpeter.
Aphya, ein kleiner See⸗Fiſch, Fr. Anchois, Enchois; ſiehe Apua.
Api, Eppich; ſiehe Apium.
Api, Pomme d'Api, eine Art Aepfel; ſiehe unter Malus.
Apices, ſiehe Antheræ.
Apios Americana, ſiehe Erd⸗Nuß, No. 1.
Apis, ſiehe Biene.
Apium, Apium & Eleoſelinum *Offic. Dod. Lob.* Apium vulgare ingratius *J. B.* Apium paluſtre, *Matth.* Apium paluſtre, Helioſelinum *Chabr.* Apium officinarum *C. B.* Paludapium *Tab. Park.* Hydroſelinum. Apium (graveolens) foliolis caulinis cuneiformibus, *Linn.* Gr. Σέλινον. Fr. Api oder Ache, Ache des marais, Berle, Herbe à moro. D. Eppich, Appich, Bauren⸗Eppich, gemeiner Eppich, Waſſer⸗Eppich, wilder Eppich, Epff, Epte, brauner Peterlein, Waſſer⸗Peterlein, Merk, Aeppich⸗Merk, Waſſer⸗Merk, Jungfrauen⸗Merk, Selino, Zeller, wilder Selleri, Hepfen, Hupfen, Waſ⸗

Waſſer - Morellen. Die Wurzel iſt fleiſchig, lang, von mittelmäßiger Dicke, weiß, voll Faſern, von einem ziemlich ſüßen Geſchmack und angenehmen Geruch. Es kommen unmittelbar aus derſelben verſchiedene mit ausgehöhlten Streifen gezierte, hohle, gegen die Erde gekehrte, an ihrem untern Theile in einander ſteckende, an ihrer innern Fläche etwas ausgehöhlte, zarte Rippen oder Schwänze, von einem ſcharfen und bittern Geſchmack, und einem ſtarken, gewürzhaften, eben nicht ſehr angenehmen Geruch, hervor. Ihr unterer Theil iſt gemeiniglich purpurfarbig, und mit zwo breiten Häuten, in Geſtalt von Bärten, beſetzt, welche man für nichts weiter, als Verlängerungen der Scheide, aus welcher die Pflanze hervor kömmt, anzuſehen hat. Uebrigens ſind dieſelben grün, und 8 bis 10 Zoll lang. Ihr oberſter Theil iſt insgemein mit zwo Reihen paarweiſe ſtehender Blätter beſetzt, und endigt ſich mit einem einzelnen, in drey abgetheilten, Blatte. Die Rippen werden, bey zunehmender Länge, immer dunkelgrüner. An den jungen Stielen befindet ſich nur eine Reihe Blätter, welche vor dem einzelen vorhergeht. Dieſe Blätter ſehen wie Peterſilie aus, ſind aber weit größer, mehr ausgezackt, dunkelgrün, unterwärts matt, oberhalb etwas glänzend, an ihrem Rande tief, wie eine Säge, ausgezackt, und wenigſtens in drey Flügel zerſchnitten, davon der größte beynahe wie das Eiſen oder die Spitze an einer Pieke ausſieht. Es ſind viel bleiche Mittelrippen daran wahrzunehmen. An den ungeraden oder einzelen Blättern iſt die Abſonderung der Flügel ſehr merklich.

Dieſes Kraut treibt verſchiedene äſtige Stängel, welche an zween Schuh hoch werden, dick, geſtreift, hohl, rippig, und hin und her mit Blättern beſetzt und rings umher umgeben ſind, welche den unmittelbar an der Wurzel herauskommenden ziemlich gleich ſehen. Die Blumen kommen im Junius und Julius hervor, und wach-

wachſen auf den Spitzen der Stängel, wie kleine Kronen, ſehen weiß aus, und beſtehen insgemein aus 5 gleich großen Blättern, welche auf dem Kelche in Geſtalt der Röschen ſtehen. Wenn die Blüthe vergangen iſt, wird aus dem Kelche eine Frucht, aus zween Samen beſtehend, welche gar dünn auf der einen Seite platt, obenher rund und ſtreifig, ſcharf, ſtarkriechend, und weit kleiner, als der Peterſilienſame, ſind. Es wächſt von ſelbſt an feuchten, ſumpfigen und ſchattigen Orten, als: bey Bächen, Pfützen, und andern ſtillſtehenden Wäſſern; wird aber auch in den Gärten, und zwar bloß durch den Samen, gezogen. Es iſt noch ungewiß, ob dieſes Gewächs, wenn es cultivirt wird, zur Selleri der kleinern Art werde. Nach zwey Jahren iſt der Same nicht mehr tauglich.

Der Eppich beſitzt verſchiedene mediciniſche Eigenſchaften. Der Saft, die Wurzel, die Blätter, und der Same davon, werden in mancherley Fällen gebraucht.

* **Rajus**, **Cäſalpin**, **Dodonäus**, und der Ritter **Linné**, haben den Eppich zum Selleri gerechnet, indem ſie glaubten, daß derſelbe damit völlig überein komme, und daß der Unterſchied zwiſchen beyden nur von der Cultur herrühre; allein, ſie irren hierin ſehr. Denn **Miller** hat den Eppich oder Waſſerpeterlein 40 Jahr in dem Garten gezogen, um es zu verſuchen, ob derſelbe nicht durch die Kunſt dahin gebracht werden könnte, daß er dieſelbe Güte bekäme, welche die Selleri hat; allein, er iſt nicht im Stande geweſen, die geringſte Veränderung bey demſelben zuwege zu bringen. Alles was man durch eine ſorgfältige Cultur ausrichten kann, beſteht darin, daß er größer wird, als wenn er wild wächſt, und daß er, wenn er in die Erde gelegt wird, eine weiße Farbe bekömmt. Niemals aber wird er ſo lang, als die Selleri; er macht auch nie einen geraden Stängel, ſondern treibt nahe an der Wurzel viele Sprößlinge hervor; und wenn er gebleicht

bleicht wird, behält er ſeinen herben garſtigen Geſchmack, der ſich durch die Cultur niemals verändern läßt.

Die fetten ſaftigen Blätter des Waſſereppichs werden von dem Vieh unter anderm Graſe grün gern gefreſſen, haben aber einen allzu penetranten Geſchmack. Sie eröffnen und reinigen durch den Urin, und ſind alſo dem Viehe dienlich. Es frißt ſie alles Vieh, ausgenommen die Pferde. Weil ſie aber, wenn ſie getrocknet werden, wie alle Waſſergewächſe, ihre Kraft verlieren, ſo muß man ſie nur friſch verfüttern, da man ohnehin das in ſolchen Gräben befindliche Gras eher und öfter hauen kann, als das auf Wieſen. Ueberhaupt taugt dergleichen Gras nicht zu Heu, ob es gleich an vielen Orten zu Heu gemacht wird.

Dieſes Gewächs enthält viel weſentliches Salz, Oehl und Feuchtigkeit. Die Wurzel wird in den Apotheken unter die fünf eröffnenden, der Same aber unter die vier kleinen erwärmenden, gezählt. Beyde werden meiſtens in Verſtopfung der Leber und Milz gebraucht. Sie wärmen und trocknen, verdünnen, treiben den Harn und Stein, befördern die monatliche Reinigung, vertreiben die Fieber, Gelb- und Waſſerſucht; ſie ſollen aber, wie **Simon Sethi** ſchreibt, denen, die der fallenden Sucht unterworfen ſind, ſchädlich ſeyn. Es bekommen auch hievon, wie **Plinius** bezeugt, die ſchwangern Frauen, eine Mißgeburt, und die Kinder, welche ſie ſäugen, die fallende Sucht. Die Wurzel, an dem Arme getragen, ſtillt das Zahnweh. Das Kraut und die Wurzel aufgelegt, zertheilen die blauen Mähler, den Weibern die geronnene Milch in den Brüſten, und vertreiben die überflüſſige Milch. Etliche nehmen noch dazu Krauſemünze, Coriander- und Kümmelſamen. Gleiche Kraft hat auch das aus der Wurzel deſtillirte Waſſer, warm auf die Brüſte mit Tüchlein gelegt. Der ausgepreßte Saft von dieſem

Kraut-

Kraute iſt ein reinigendes Mittel in unreinen Geſchwüren, Wunden und alten Schäden, mit Roſenhonig vermiſcht. Die Wundärzte miſchen ihn oft mit unter die Salben, welche ſie in den Krebsſchäden und andern böſen Geſchwüren zu gebrauchen pflegen. Die Wurzel gekäut, ſtillt das Zahnweh, treibt die Blähungen, und ſchärft das Geſicht. Wenn man den Samen klein ſtößt, und unter das Haar ſtreut, ſo tödtet er in einer Nacht alle Läuſe, wenn nur die Mütze dicht auf den Kopf gebunden wird.

Apium Aniſum dictum; ſiehe Aniſum.

Apium dulce, Celleri Italorum; ſiehe Selleri.

Apium hortenſe magnum, ſiehe ebendaſelbſt.

Apium hortenſe Petroſelinum vulgo, ſiehe Peterſilie.

Apium Macedonicum, macedoniſche Peterſilie; ſiehe ebendaſelbſt.

Apium montanum, Oreoſelinum, Berg-Eppich, Berg-Peterlein; ſiehe unter Peterſilie.

Apium paluſtre, Paludapium, Waſſer-Eppich; ſiehe oben Apium.

Apium petroſelinum, ſiehe Peterſilie.

Apium Pyrenaicum, Crithmum, Meer-Fenchel; ſiehe unter Fenchel.

Apium riſus, Ranunculus paluſtris echinatus; ſiehe unter Ranunkel.

* *Apium ſylveſtre*, Alsnicium dictum *Offic.* Apium ſylveſtre *Dod.* Thyſſelina quorundam, planta lacteo ſucco turgens, locis humidis proveniens *J. B.* Thyſſelinum Plinii *Lob.* Olſenichium *Cord. Thal.* Olſnitium *Tab.* Apium ſylveſtre, lacteo ſucco turgens *C. B.* Meum Sileſiacum paluſtre *Schwenkf.* Daucus paluſtris *Gesn.* Cuminum alnorum. **D. Alßnack, Alsnach, Elßnach, Elſenitz, Oelſenich, Oelsnitz, Oelnich, Oelnick, wilder Bertram, wilder Eppich, iſt ein wildes Kraut, welches von dem**

Berg-

Bergpeterlein (Oreoſelinum) nur darin unterſchieden iſt, daß es eine Milch giebt. Es treibt Stängel zu 3 und 4 Fuß hoch, welche ſtreifig und eckig, untenher röthlich, hohl, knotig und äſtig ſind. Die Blätter ſehen wie die an dem Mohrrübenkraute (Carota) aus, ſind zart geſchnitten, voll milchweißen Saftes, unangenehm von Geſchmacke, bitter und ſcharf durch einander. Auf den Spitzen der Zweige ſtehen Dolden oder Kronen, mit weißen fünfblätterigen Blüthen, in Roſengeſtalt beſetzt. Wenn dieſe Blüthen vergangen ſind, ſo folgen ihnen Samen, zwey und zwey beyſammen; dieſe ſind oval und etwas breit, obenher geſtreift. Die Wurzeln ſind lang, beynahe einen kleinen Finger dick, weiß, und ſchmecken eben wie die Blätter.

Dieſes Kraut wächſt an feuchten, ſumpfigen, ſchattigen Orten, an den Lachen und Bächen, vornämlich um die Erlenbäume. Es enthält viel weſentliches Salz, Oehl und Feuchtigkeit. In den Apotheken braucht man vornämlich die Wurzel, welche im Frühlinge geſammelt wird. Sie hat eine Kraft zu eröffnen, zu zertheilen und zu verdünnen, treibt viel böſe Feuchtigkeiten durch den Schweiß aus dem Leibe, ſtillt die Aufblähung und Schmerzen des Magens, lindert das Bauchgrimmen, reinigt die Bruſt, benimmt das Keichen, treibt den Harn und Stein, und widerſteht mächtig der Peſt, peſtilenzialiſchen Fiebern, und andern giftigen Krankheiten; wird auch wider giftiger Thiere Biſſe mit gutem Nutzen gebraucht. Die Wurzel iſt von Etlichen für das rechte Meum der Alten gehalten und gebraucht worden.

Aplets, heißen bey den Franzoſen die Netze, deren ſie ſich zum Häringsfange bedienen.

Apocynum, Cynocrambe, Fr. Apocin, Herbe de la Houette, Tue-chien, Engl. Dogs-bane, D. Hunds-Kohl, Hunds-Kraut, Hunde-Gift, Hunds-Milch, Milch-Kraut, iſt ein Gewächs, welches, wie ein

kleiner Strauch, gerade Ruthen treibt, zu etwa drey Schuh hoch. Seine Blätter ſind lang, breit und dick, wie an der Aloe, ſtehen an den Stängeln gegen einander über, ſehen weiß aus, und ſind, wie alle ſeine andere Theile, voll milchweißen, bittern und ſcharfen Saftes. Die Blumen wachſen auf den Spitzen der Zweige, in Form der Aehren, ſehen wie Glöckchen aus, ſind gelb und zerſchnitten. Wenn ſie vergangen ſind, folgen einer Fauſt dicke Früchte, welche, wie dicke Scheiden, länglich ſind, und zwey und zwey an einem dicken, harten und krummen Stiele hangen. Dieſe Frucht, welche die Aegypter Beidelſar nennen, hat eine doppelte Schale. Die erſte iſt grün, und hat eine Haut. Die andere iſt ein gar zartes Häutchen, welches ſaffrangelb ausſieht. Dieſe Schalen enthalten ein dem Baummoſe ähnliches, faſeriges Weſen, unter weichem die ganze Höhle der Frucht mit einer zarten, weichen und ſchneeweißen Baumwolle ausgefüllt iſt, welche Houatte, Houette, Havate, oder Ouate, genennet wird. In dieſer Wolle ſind die Samen befindlich, welche dem Gurkenſamen gleich ſehen, doch um die Hälfte kleiner, röthlich, mit einem weißen Kern oder Mark angefüllt, und von bitterm Geſchmack ſind. Die Wurzel iſt lang, ſtark, mit Faſern umgeben, und weiß. Dieſes Gewächs ſieht wohl aus. Blätter und Stängel ſind mit Wolle überzogen, und geben eine Milch von ſich. Es wächſt in Aegypten und Alexandrien an feuchten Orten, und wird daſelbſt Oſſar genannt, welches ein Ey bedeutet. Die in der Frucht befindliche Wolle oder Houatte dient, die Kleider damit zu füttern; auch ſtopfen die Einwohner die Betten damit aus.

* Die Benennungen: **Hunds-Kohl, Hunds-Gift,** ꝛc. und das griechiſche Wort Apocynum, von ἀπὸ und κυνὸς, ein Hund, rühren daher, weil die Alten glaubten, daß dieſes Gewächs die Hunde tödte. Der botaniſche

Cha-

Character dieſes Pflanzengeſchlechtes iſt folgender. Die Blume hat einen bleibenden Kelch von einem Blatte, welches oben in fünf ſpitzige Abſchnitte getheilt iſt. Sie hat nur ein einziges Blumenblatt, welches die Geſtalt einer offenen Glocke hat, und am Rande in fünf rückwärts gebogene Theile abgetheilt iſt. Unten in dem Grunde der Blume liegen fünf Saftbehältniſſe, welche eyrund ſind, und den Eyerſtock umgeben. Es ſind auch fünf Staubfäden daſelbſt, die kaum ſichtbar, und mit länglich runden aufrecht ſtehenden Kölblein gekrönt ſind, welche zweyſpaltig ſind. In der Mitte befinden ſich zween ovale Eyerſtöcke, welche kleine Griffel unterſtützen, die mit einer kugelförmigen Narbe, welche größer als der Eyerſtock iſt, verſehen ſind. Aus dem Eyerſtocke werden nachgehends zwo lange zugeſpitzte Capſeln, die ſich in zwo Capſeln öffnen, und eine einzige Zelle haben, die mit zuſammengedrückten Samen angefüllt iſt, welche wie Dachziegel über einander liegen. Ein jeder Same hat oben einen Flaum, oder eine weiche Haarkrone.

1. Apocynum Syriacum *Munting*. Aſclepias Syriaca *Linn.* Fr. La Soyeuſe, D. ſyriſche Seidenpflanze. Die Wurzel iſt etwa Daumens ſtark, fleiſchig, einfach ohne viele Nebenzaſern und perennirend. Sie kömmt in allerley Erdreiche fort, doch liebt ſie vorzüglich einen lockern, feuchten und warmen Boden, und will auch gern im Schatten ſtehn. In dieſem Zuſtande hält ſie unſere Winter aus, und wuchert ſehr, daher ſie ſich am beſten in abgelegene Winkel der Gärten und an andere dergleichen Pläze ſchickt.

Gegen die Mitte des Maymonats treibt ſie eine Menge runder, hohler und zäher Schößlinge hervor, welche ſich hernach in ſaftreiche, 5, 6 bis 7 Fuß hohe Stängel verlängern. Dieſe ſind mit paarweiſe entgegengeſetzten fetten und ſtarken, länglich ovalen Blättern bedeckt, welche oben glatt und dunkelgrün, unten aber

zartwollig und weißgrau ſind, und auf kurzen Stielen ſtehen. Aus den Winkeln der obern Blätter entſtehn die Blumenſtiele einzeln, oder paarweiſe gegen einander über, welche ſich wiederum in eine Menge kleiner ſchwacher Stielchen theilen, auf deren jedem eine ſternförmige purpurfarbige Blume ſteht, und welche zuſammen einen faſt kugelrunden niederhängenden Blumenbüſchel bilden. Der Geruch der Blumen iſt ſüßlich, aber doch etwas unangenehm; der in fünf Honiggefäßen der Blume befindliche Honigſaft enthält eine ziemliche Schärfe, und tödtet die Fliegen, welche ihn ſaugen. Faſt alle Theile der Pflanze enthalten einen weißen sehr ſcharfen Milchſaft, welcher, wie eine ſpaniſche Fliege, Blaſen macht, wenn er auf die bloße Haut kömmt. Man will verſichern, daß wenn Jemand mit einem Meſſer verwundet würde, womit dieſe Pflanze, wenn ſie noch friſch iſt, abgeſchnitten worden, ſolches ſchwer zu heilen ſey. Es ſoll dieſe Milch auch Stahl und Eiſen anfreſſen.

Die Frucht beſteht aus einer einſchaligen, länglich runden, etwas platten und ſtarken Hülſe, welche ſich an einer Seite der Länge nach öffnet, und eine ſehr große Anzahl plattrunder, gelbbrauner, dünner Samen enthält, deren jeder mit einem Büſchel langer, haarförmiger, weißer, ſilberglänzender Faſern verſehen iſt, welche eigentlich die Seide dieſes Gewächſes ausmachen. Uebrigens kommen nicht alle Früchte zur Vollkommenheit; man findet gemeiniglich, daß an einem Blumenbüſchel nur 2 bis 6 derſelben ihre gehörige Reife erhalten.

Was den Anbau dieſes Gewächſes betrifft, ſo vermehrt man daſſelbe theils durch den Samen, theils durch die Wurzel. Aus dem Samen wird es auf eben die Art gezogen, wie bey dem Anbau des Tobaks gebräuchlich iſt. Derſelbe wird in ein gutes Land geſäet, und die Verpflanzung aus dem Samenbeete im Herbſte

des

des andern Jahrs vorgenommen. Sie werden am beſten in einen lockern, ſandigen und etwas feuchten Wieſengrund gepflanzt, welcher in den vorhergehenden Frühlings- oder Sommermonaten etlichemal gepflüget oder gegraben, und von den Quecken und anderm Unkraute wohl gereinigt und gedüngt ſeyn muß. Zu Ausgange des Septembers und im October können die Pflanzen darauf gebracht, und etwa eine Querhand hoch mit Erde bedeckt werden. Man legt ſie reihenweiſe wenigſtens anderthalb Fuß weit von einander; in welcher Weite ſie etliche Jahre ſehr wohl dauern, und mit leichter Mühe ſowohl von den überflüſſigen Wurzelſproſſen, als von dem dazwiſchen aufſchießenden Unkraute, gereinigt werden können. Das Abſetzen der Brut, deren allzu häufige Vermehrung die Hauptſtöcke ſehr ſchwächt, iſt eins der Hauptgeſchäffte bey dem Anbaue dieſer Pflanze; es muß ſowohl im erſten Frühlinge, als auch im ſpäten Herbſte, mit Vorſicht vorgenommen und jährlich wiederholt werden, weil in ſolcher Jahrszeit die Verwundung der Wurzeln und das Auslaufen des Milchſaftes keinen Schaden thut. Es könnte auch von gutem Nutzen ſeyn, den Boden, worein man dieſe Pflanze verpflanzet, vorher mit mäßigen Steinen zu verſehen, oder, wo ſich Gelegenheit findet, die Anpflanzung derſelben an ſteinigen Orten vorzunehmen, um das Auslaufen der Wurzel zu verhindern, und dadurch den Anwuchs der Stängel deſto mehr zu befördern. Die Lage des Orts, wo man dieſe Pflanze anbauen will, muß ſo beſchaffen ſeyn, daß die nördlichen, nordöſtlichen und nordweſtlichen Winde, mithin ſtarke Fröſte, keine zu freye Wirkung darauf haben können, dergleichen Lage ſich öfters an Gebüſchen, Hügeln, Mauern und Erdwällen findet; denn, ob gleich die Pflanze nicht allein die gewöhnlichen Winter der hieſigen Länder, ſondern auch recht ſtarke Fröſte gar wohl aushält, ſo kann ſie doch bey anhaltender Näſſe davon verderben.

Im folgenden Jahre nach der Verpflanzung, ſo bald die Pflanzen einen halben oder ganzen Fuß hoch ſind, wird das Land zu Ende des May und im Anfange des Junius, nach einem ſtarken Regen zum erſtenmal gehackt, und dadurch vom Unkraute gereinigt, auch dieſe Arbeit bis Michaelis, nach Beſchaffenheit der Umſtände, noch zweymal vorgenommen. So bald die Hauptſtängel ihre Blumen zeigen, müſſen die untragbaren Nebenſtängel bis auf die Hälfte eingeknickt, und, nachdem ſie etwas vertrocknet ſind, bis dahin abgeſchnitten werden. Das Beſchneiden der ganz friſchen Stängel hingegen iſt, wegen des zu befürchtenden Verluſts des heraustretenden häufigen Milchſaftes, nicht rathſam. Wenn die 4 oder 5 unterſten Blumenbüſchel, als die anſehnlichſten, nach dem Abblühen ihre Früchte angeſetzt haben, verfährt man mit der Spitze des Stängels auf eben die Art, damit die übrigen Blumen nicht blühen, folglich dieſe Früchte deſto ſtärker werden.

Die Früchte werden gemeiniglich im Auguſt reif; alsdann wird ihre äußere häutige Schale weicher, gelb und runzlig, und ſie öffnen ſich nach und nach, ſo daß man die Seide, und alsdann auch die Samen liegen ſehen kann. Man ſchneidet die reifſten Früchte um den andern oder dritten Tag bey trockener Witterung ab, und läßt ſie im Schatten auf Strohhorden oder Netzen vollends ganz aufſpringen. Die rechte Reife der Seide erkennt man an der Weiße, Feſtigkeit, Weiche und dem Glanze der Faſern, dahingegen die nicht vollkommen reif gewordene ſteif, hart und kraus anzufühlen iſt, keinen ſonderlichen Glanz von ſich giebt, und etwas ins Gelbliche fällt. Wenn die Einſammlung der Früchte geſchehen iſt, wird die Seide durch Kinder, oder andere müßige Perſonen, bald aus den Früchten genommen, von dem Samen gereinigt, in reine Siebe gebracht, ſortirt, und an einem trocknen Orte aufbehalten.

Nach Einärndung der Früchte werden die vertrockneten Stängel kurz über der Wurzel abgeſchnitten, die ausgegangenen Stöcke durch junge Pflanzen ergänzt, im November jährlich, oder alle 2 Jahr, mit Miſte dünn bedeckt, und im folgenden Jahre das Land, nach Art der Spargelbeete, frühzeitig und vorſichtig umgegraben.

Bey einer ſolchen Bearbeitung ſchlägt die Seidenpflanze wohl an, und giebt einen reichlichen Ertrag; es iſt derſelben auch kein Zufall ſonderlich ſchädlich, ausgenommen eine lange anhaltende Dürre und Mehlthau währender Blüthzeit, als wornach ſich wenigere und kleinere Früchte zeigen.

Die Fruchtſeide kömmt, als eines der feinſten Pflanzenproducte, der ächten Seide ſehr nahe; da ſie aber kaum über etliche Zolle lang iſt, und folglich nach Art einer feinen Wolle oder Floretſeide tractirt und geſponnen werden muß: ſo kann ſie niemals einen ſo feinen und gleichen Faden, als ächte Seide, geben, ſondern bleibt allezeit ein beſonderes Product des Pflanzenreiches, und ein neues Material bey dem Manufacturweſen, welches beſonders bearbeitet werden muß; man kann auch von derſelben dasjenige nicht erwarten, was man durch die künſtliche Bearbeitung der andern wirklich zu leiſten im Stande iſt.

Herr Prof. **Gleditſch**, in Berlin, hat in den Jahren 1746, 47 und 48, Verſuche mit den verſchiedenen Arten Haare und Wolligkeiten, die ſich an allerley Theilen der Pflanzen, an ihren Blumen, Früchten, Samen, Blättern, Stängeln ꝛc. finden, und von verſchiedener Farbe, Länge, Feine, Zähigkeit, Feſtigkeit und Elaſticität ſind, angeſtellt, und unter andern auch ſeine mit dem ſyriſchen Apocynum angeſtellte Verſuche und Beobachtungen der hieſigen königlichen Akademie der Wiſſenſchaften im Febr. 1761 vorgeleſen, und vorſtehende auf Erfahrung gegründete Nachricht von dem Anbau dieſer Pflanze ertheilt. Um eben dieſe Zeit, (im Dec. 1760) ward aus

Paris bekannt gemacht, daß **de la Rouviere** die Seide aus dieſer Pflanze zwirnen, und daraus Flanell, Felp und andere Zeuge verfertigen zu laſſen angefangen habe, auch von dem Könige in Frankreich über dieſe neue Seidenmanufactur mit einem Privilegium begnädigt worden ſey. Dem Herrn **Gleditſch** gebührt alſo die Ehre der Erfindung. Gedachte Verſuche haben ihn gelehrt, daß einige Pflanzenhaare und Wolligkeiten zum Spinnen, Wirken, ja ſo gar zu Verfertigung gewalkter Waaren, für ſich geſchickt ſind; andere hingegen Zuſätze von Seide, Wolle, Haaren ꝛc. erfordern; andere aber ſich auf die gewöhnlichen Arten gar nicht bearbeiten laſſen, ſondern nur zum Filzmachen ꝛc. taugen. Diejenigen, welche mit einem Zuſatze von feiner Wolle oder Haaren durch Kardetſchen in ein loſes Geſpinnſt gebracht werden können, werden nur zum Einſchlage gebraucht; diejenigen aber, welche für ſich ein feines Geſpinnſt geben, welches durch Schlicht, Leim oder Hauſenblaſe noch mehr befeſtigt werden kann, dienen auch zum Aufzuge oder zu Verfertigung ganzer Ketten; und hiezu iſt die recht reife Seide vom ſyriſchen Apocynum vorzüglich geſchickt befunden worden. Nicht weniger aber laſſen ſich, durch eine Vermiſchung derſelben mit andern rohen Materialien, wohin vornämlich alle Arten fremder und einheimiſcher Wolle, Lammwolle, Baumwolle von verſchiedener Art, allerley feine Haare, Floretſeide ꝛc. gehören, in verſchiedener Proportion, Waaren verfertigen, welche ſich durch ihre Güte und ſchönes Anſehen beliebt machen; z. B. Strümpfe, Mützen, Flanelle, Felpe, Serge de Rome, Tuche, und andere Zeuge. In dieſer Vermiſchung gab die Seide der ſyriſchen Seidenpflanze ein gutes Garn, und die daraus geſtrickten oder gewebten Strümpfe wurden ſehr feſt und dicht, vertrugen die ſtärkſte Walke, ließen ſich wohl färben und tragen, und hatten die Güte der engliſchen feinen Caſtorſtrümpfe. Ferner erhielt Herr **Gleditſch** daraus ein feſtes

ſtes Geſpinnſt, woraus er Tuch, Raſch, Etamin und Serge de Rome, auch eine beſondere Art eines neuen Zeuges, verfertigen ließ, welches zwiſchen Etamin und einem ſpaniſchen Tuche das Mittel hielt, und überaus fein und dicht war, die ſtärkſte Walke 16 Stunden lang hielt, und nach der Zubereitung einen vollkommenen Seidenglanz bekam. Es würde daher die Mühe belohnen, die erwähnte Fruchtſeide auch nur zu Verbeſſerung und Erhöhung ſolcher Zeuge zu erbauen, welche von ſchlechtern Sorten Landwolle verfertiget werden.

Eben ſo, wie die jezt beſchriebene Seidenpflanze, geben auch die übrigen Arten des Apocynum und der Aſclepias, inſonderheit das gemeine und hier zu Lande wild wachſende Vincetoxicum oder Schwalbenwurzel, nicht weniger die Linagroſtis (Eriophorum, Seidenbinſe, Wieſenwolle,) eine Seide, welche zu eben dem Behufe mit Nutzen angewendet werden kann.

In Frankreich wird dieſe Fruchtſeide ſehr hoch geachtet, um die Lehnſeſſel damit auszuſtopfen, indem man ſehr leichte Pfühle, Küſſen, Polſter und Decken über die Betten davon macht, die, weil ſie ſehr warm und außerordentlich leicht ſind, beſonders für die Gichtbrüchigen und mit dem Podagra Behafteten, zu einer bequemen Decke dienen. Denn der Flaum iſt dermaßen leicht und elaſtiſch, daß er faſt gar keine Schwere hat. Die Franzoſen nennen dieſe Wolle Delawad; und in den ſüdlichen Theilen Frankreichs, wo dieſe Pflanzen in der freyen Luft fortkommen, und reifen Samen tragen, hat man ganze Plantagen davon, um der Federn willen, angelegt. Da verſchiedene von den Sorten des Apocynum in den wüſten und ungebauten Gegenden in Jamaika im Ueberfluß angetroffen werden, wo man ſich bemüht, es von denen Gegenden, wo Zuckerrohr gebaut wird, auszurotten: ſo könnte man dieſe Wolle von daher ſehr leicht in großer Menge um einen wohlfeilen Preis bekommen, und würde daher die Verarbeitung derſelben denen, die

ſolche unternähmen, beſſern Vortheil bringen, zumal wenn ſie durch die Geſchicklichkeit und den Fleiß unſerer Künſtler in Deutſchland noch verbeſſert würde.

In Frankreich hat man auch ſchon verſucht, Hüte davon zu machen. Zu Caſtorhüten hat man den leichten Samen der Hundskrautpflanze genommen, ſo man Hundskrauthaare genennet, und ſolche mit einer gewiſſen Menge Caſtor = und noch mehrern Haſenhaaren vermengt; und zu halb Caſtorhüten hat man dieſen Samen in gleichen Theilen mit Haſenhaaren vermengt, und eine ſehr ſchöne Arbeit daraus verfertigt. **Herr von Fontanes**, Aufſeher der Manufacturen der königl. Geſellſchaft des Ackerbaues zu Rochelle, ſagt, daß er zu Niort von dem wollenartigen Samen des Hundskrautes, den er im Jahre 1762 hat ſammeln laſſen, und den man insgemein in den Duinen oder Sandhügeln längſt dem Meere zwiſchen Olonna und St. Gilles in Nieder-Poitou findet, zween kleine Hüte hätte verfertigen laſſen. Man gieng, wie er ſagt, bey der Bearbeitung dieſer Hüte eben ſo zu Werke, als wenn man ſie von Caſtorhaaren verfertigt hätte; die Gewächs = und Wollenartige Subſtanz wurde mit Scheidewaſſer, welches man mit gemeinem Waſſer vermengte, angefeuchtet, in den Ofen gethan, und ein wenig kardetſchet und gehechelt. Uebrigens bearbeitete man ſie vollkommen ſo wie die andern Arten der Hüte. Dieſe Hüte hatten aber den Fehler, daß ſie an einigen Orten kleine Knoten oder Knöpfe hatten, welches nicht geſchehen ſeyn würde, wie **Fontanes** hinzu ſetzt, wenn man ſich der Wolle von dem ſyriſchen Hundskraute bedient hätte, weil dieſelbe einen Zoll hoch iſt, da hingegen das Hundskraut aus Poitou nur 6 Linien hoch iſt. Dieſe Hüte wollten keine ſchöne ſchwarze Farbe annehmen, allein dieſem Uebel könnte man leicht abhelfen.

Herr **la Rouviere**, königl. Wollenzeugkrämer, hat, wie ich bereits vorher erwähnt habe, dieſe Wolle ſpinnen, und ſowohl Sammet als Raſch und Flanell, welche

die

die engliſchen noch übertreffen, daraus verfertigen laſſen. Perſonen vom Stande bedienen ſich des daraus verfertigten Flanells mit noch größerm Nutzen, als des engliſchen, bey Flüſſen und Catarrhen. Es iſt auch daraus eine Art von Zeug, nach Art des indianiſchen Atlaſſes gemacht, und ausnehmend artig gemahlt worden. Herr la Rouviere hat ſein Zimmer und einen Alcoven damit tapeziert, welches einen Anblick macht, der nicht ſchöner ſeyn kann. Hier iſt der Bericht, welchen die Herren Nollet und Fougeroux von Bondaroy, als beſonders dazu ernannte Commiſſarien bey der Akademie abgeſtattet haben.

„Es iſt bekannt,“ ſagen dieſe Herren in ihrem Berichte: „daß das Hundskraut oder Seidenwatten ein feiner, flüchtiger „und brüchiger Same iſt, der den Samen derjenigen Pflanze, „ſo man Apocynum Syriacum nennet, noch übertrifft. Man „kann dieſen Samen unmöglich, oder wenigſtens nicht anders, als mit vieler Beſchwerlichkeit, kardetſchen, wenn man „ihm nicht vorher eine gewiſſe Zubereitung giebt, wodurch er „bey dem Stoßen zugleich beugſamer gemacht wird, und folglich nicht ſo leicht von der Kardetſche wegfliegt. Herr la „Rouviere hat uns die Mittel, deren er ſich hiezu bedient, nicht entdeckt.“ (Hr. Buchotz aber verſichert, in ſeiner Samml. auserleſener Briefe, nach der deutſchen Ueberſetzung, im 2ten Th. Nürnb. 1773, 8. S. 6, erfahren zu haben, daß er dieſen Wollenſamen in einen Sack einhülle, und über den Dunſt eines wäſſerigen und ſchleimigen Decocts bringe.) „Er wiegt die Baumwolle, und wählt eine recht „ſchöne davon aus, wenn er ſchönen Zeug oder Seide verfertigen will, und nimmt nur die Hälfte von Hundskrauthaaren; ſodann kardetſchet er dieſe beyden Gewächsſubſtanzen „mit einander, jedoch mit der Vorſicht, daß er zuerſt die „Baumwolle allein kardetſchet, und nachher die Hälfte „Hundskrauthaare dazu nimmt; indem er ſolchergeſtalt „die Seide oder Baumwolle mit dem Hundskraute zugleich „kardetſchet, ſo vereinigt er dieſe beyden Subſtanzen mit einander; alsdann läßt er ſie ſpinnen, und einen Theil der Zeuge daraus verfertigen, wie wir ſolches näher erklären wollen, ohne jedoch andere ausführliche Umſtände einer jeden „ſeiner Verrichtungen, die nichts Beſonderes enthalten, mit „anzuführen.

„Wir

„Wir wollen nur überhaupt melden, daß Hr. la Rou-
„viere verſchiedene Arten von Sammetzeugen verfertiget
„hat, deren Fäden zum Theil Seide, und zum Theil Hunds-
„krauthaare waren; er hat auch Zeuge von Seide, Baum-
„wolle, und Hundskraut gemacht, deren einige dem engliſchen
„Etamin, und dem wollenen Droguett, und andere dem in-
„dianiſchen Atlaß, gleichen, die man mahlen konnte; und
„endlich ſind auch gekreuzte Zeuge zu Frauenzimmerkamiſö-
„lern und Unterröcken von ihm gemacht worden.

„Hr. la R. hat ſchon ſeit 10 Jahren unterſchiedliche
„Verſuche mit dem Hundskraute angeſtellt, und den 4ten
„Oct. 1757 einen Schluß von dem Staatsrathe erhalten.
„Wir glauben inzwiſchen doch nicht, daß er den erſten Ver-
„ſuch, das Hundskraut zu kardetſchen, zu ſpinnen, und ſo
„gar zu filzen, gemacht habe, wenn anders dieſes das Hunds-
„kraut ſpinnen und kardetſchen genennt werden kann, wenn
„man ſelbiges mit ſolchen Subſtanzen vereiniget, die man
„kardetſchen und ſpinnen kann, und glaubt das Hunds-
„kraut zugerichtet zu haben, weil man ſelbiges ſo wie die
„Seide mit ſolchen Materien, die ſich leicht zur Scherwolle zu-
„bereiten laſſen, vereiniget und beyde Materien mit einan-
„der vermengt hat.

„Hr. la R. hat die wahre Doſin des Hundkrauts zu ent-
„decken geſucht, wodurch man, wenn ſie mit Seide oder Baum-
„wolle vermengt wird, von dieſen beyden Materien, die viel
„wolliger als das Hundskraut ſind, vieles erſpart. Wir wollen
„ſowohl die Akademie, als das Publicum, im Stand ſetzen, die-
„ſe Erſparniß ſchätzen zu können, und aus Verſuchen von der
„neuen Subſtanz, die man zu dieſen Zeugen nimmt, zu be-
„urtheilen, ob die daraus verfertigten Zeuge von eben ſo
„langer Dauer ſind, als die, welche bloß von Seide oder
„Baumwolle zubereitet worden ſind.

„Zu einer Elle vierhärigen Sammet, nimmt man 9 bis
„10 Unzen Seide, wovon 1 Unze und 2 Quent, oder $1\frac{1}{2}$
„Unze den erſten Aufzug oder das Stück geben; zum
„zweyten Aufzug nimmt man 5 Unzen und 2 Quent; die-
„ſen Aufzug ſchneidet man ab; und endlich nimmt man
„zum Einſchlag 3 Unzen, auch etwas mehr oder weniger,
„nachdem die Seide gut oder fein iſt. Vom Sammethaar
„nimmt man 5 Ellen zu einer Elle Sammet, und wird alſo
„nach der Art des Hrn. la R., ungefähr $1\frac{1}{2}$ Unze Seide
„erſparen.

„Von

„Von den baumwollenen Zeugen, die dem Raſch gleichen, „nimmt Hr. la R. zum erſten Aufzug die Hälfte grobe Sei„de, und die Hälfte Hundskraut; er iſt 1 Unze und 6 Quent „ſchwer; der Einſchlag iſt halb von Baumwolle und halb „von Hundskraut, und wiegt vier Unzen, und alſo erſpart „er wenigſtens 1 Unze und 3 Qu. grobe Seide, und 2 Unzen „Baumwolle, an einer Elle; ich ſage wenigſtens, denn weil „das Hundskraut mehr als um die Hälfte leichter, als die „Seide und Baumwolle iſt, ſo wird man bey einerley Ge„wicht faſt doppelt ſo viel Hundskraut haben, und dieſes „leztere mehr Zeug geben und weiter laufen, als die Seide „und Baumwolle.

„Hr. la R. nimmt zum Einſchlag grobe Seide, wovon „das Pfund neun Franken koſtet, da hingegen die ſchöne „Seide 50 bis 54 Livres koſtet; wir zweifeln aber gar nicht, „daß man auch in allen andern Sammetfabriken zum Ein„ſchlag eine Seide von ſchlechterer Güte nehmen wird.

„Der ſogenannte lang ſeidene Kattun koſtet das Pfund 30 „bis 34 Sous; weil es aber mehr Arbeit erfordert und neue „Zubereitungen nöthig ſind, wenn man Hundskraut dazu „nimmt, ſo werden ſich die Koſten des Fabrikanten in dieſem „Fall auch höher belaufen. Hiezu muß man noch den Ab„gang eines Theils des Hundskrautes, ſo man wegwerfen „muß, und 3 Livres für den erſten Ankauf für das Pfund „Kraut rechnen, um welchen Preis Hr. la R. dieſe Pflan„ze den Liebhabern des Feldbaues anbiethet, weil der Anbau „derſelben zur Zeit noch nicht ſehr gemein iſt; woraus ſich denn „ergiebt, daß die Verſchiedenheit des Preiſes, wenn man ſich „dieſes Krauts zur Verfertigung der Zeuge bedient, nicht „ſonderlich beträchtlich iſt, wie ſolches der Preis, um welchen „Hr. la R. dieſe neue Zeuge dem Publico liefert, beweiſet, „indem ſelbige beynahe eben ſo theuer ſind, als die, ſo von „bloßer Seide oder Baumwolle verfertigt werden. Die Elle „Sammet koſtet bey Hrn. la R. 22 Livres; und die geköperte „oder kreuzweiſe gewebte, 24 Livres. Dieſe Zeuge ſind neu „ſehr ſchön. Der Sammet nimmt die ſchwarze Farbe zwar „an, aber doch nicht ſo gut wie die, ſo von bloßer Seide ge„macht ſind. Alle Zeuge, worunter Hundskraut kommt, ſind „leicht. Man kann leicht begreifen, daß ſich in Anſehung „der Schönheit ein ſchlechter Unterſchied findet, weil derje„nige Theil des Sammets, ſo aus Hundskrauthaaren beſteht, „in dem Zeuge gleichſam eingehüllt, und nicht zu ſehen „iſt. Aber haben dieſe Zeuge wohl eine eben ſo lange Dauer,

„als

„als wie der Sammet von bloßer Seide, oder die baumwol-
„lenen Zeuge?

„Ich befürchte, daß ſolches nicht zu hoffen ſeyn möchte.
„Denn man wird erſtlich nimmermehr den Samen des
„Hundskrautes eben ſo leicht und gut, wie die Seide, ſpin-
„nen können. Und überdieß läßt die Kürze der Fibern des
„Hundskrautes, ihre Reife, und die brüchige Art des leichten
„Samens, keinen allzuvortheilhaften Schluß von den dar-
„aus verfertigten Zeugen machen. Inzwiſchen verfertigt und
„verkauft Hr. la R. ſeit vielen Jahren dieſe Zeuge, und
„die Zeugniſſe von Perſonen dieſer Akademie, welche derglei-
„chen getragen haben, ſind ſehr vortheilhaft für ſie ausge-
„fallen. Ungeachtet nicht ſonderlich viel Hundskraut zu die-
„ſen Zeugen kömmt: ſo getrauen wir uns doch nicht, wegen
„ihre Dauer ein Urtheil zu fällen, ob es ſchon nöthig wäre,
„hievon gründlich belehrt zu ſeyn, inſofern man den Werth
„dieſer Erfindung richtig und gehörig beurtheilen will. Man
„müßte zu dieſem Ende vorher eine genaue Vergleichung zwi-
„ſchen dieſen neuen Zeugen, und alten, ſo von der nämlichen
„Seide wie dieſe, aber ohne Hundskraut, verfertigt wor-
„den, anſtellen; wir haben aber dieſe Vergleichung nicht an-
„geſtellt, und ſolches zu thun auch keine Gelegenheit gehabt.
„Wir wollen glauben, daß die Verſuche des Hrn. la R. Ruhm
„verdienen, wenn das Publicum ſeine neue Zeuge, ihrer be-
„währten Güte wegen, mit Beyfall annehmen wird.

Dieſer Bericht wurde den 30. April 1760 ausge-
fertigt, und bey der Akademie einregiſtrirt.

Man bekömmt auch von dem Stängel des Hunds-
krautes eine Art grauen Hanf, der faſt dem leinenen
gleicht. Wenn man ſolchen aus dieſer Pflanze ziehen
will, ſo muß man ſelbige röſten, brechen, hecheln und eben
ſo wie den Hanf zubereiten. Man hat der Geſellſchaft
des Ackerbaues zu Mons dreyerley Arten von ſolchem
Hanf vorgelegt. Die erſte war ſehr fein: die zweyte
etwas gröber, doch hat man Leinwand davon geſponnen;
und die dritte Art, welche aus dem Abgange der beyden
erſten beſtand, hatte man zu grobem Strickwerk ange-
wendet, welches viel mehrere Fibern und Stärke, als
die von ordentlichem Hanf, hatte.

Herr Gelon, Mitglied der Akademie zu Dijon, hat, nach dem Berichte des Herrn Maret, Secretärs dieſer Akademie, gleichfalls einen ſehr langen Hanf aus dem Hundskraute gezogen, welcher fein und glänzend weiß war; er hat denſelben ſeiner Geſellſchaft vorgelegt, welche das Urtheil davon gefällt, daß er allerdings zum Gebrauch angewendet zu werden verdiene.

Wenn man die Blätter des ſyriſchen Apocynum zuſammen, und wie einen Umſchlag auflegt, ſollen ſie die kalten Geſchwulſten zertheilen. Der Saft davon macht das Haar ausfallen, und iſt ein gutes Mittel wider die Räude und andere Unreinigkeiten der Haut, wenn er äußerlich gebraucht wird; allein tödlich, wenn man ihn innerlich gebrauchen wollte, indem er dermaßen ſcharf und heftig wirkt, daß tödliche Ruhr darauf erfolgt.

Empfehlung einer neuen Manufaktur (aus der Wolle des Apocynum,) die man in England anlegen ſoll; in einem Schreiben eines Coloniſten in Jamaika, v. 7. Oct. 1763: ſt. im I. Bande des aus dem Engl. überſetzten Muſeum ruſticum & commerciale, Lpz. 1764, 8. S. 250—254.

Von der Seidenpflanze, ſ. Heinr. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771. 8. S. 245 — 247.

Ein Auszug aus Hrn. Prof. Gleditſch Abhandlung, u. d. T. Nachricht von dem Apocynum, oder der Seidenpflanze, deren Anbau, Gewinnung und Anwendung der darauf wachſenden Fruchtſeide: ſt. in D. G. Schrebers neuen Sammlung verſchied. in die Cameralwiſſ. einſchlagender Abhandl. VI Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 384 — 391; in No. 29. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1764, S. 251 — 254; in den phyſik. öc. Auszügen, VII. B. 2. St. Stuttg. 1765, 8. S. 173 — 187; desgl. im 6. St. des II. B. der Berlin. Samml. 1770, 8. S. 634 — 643.

P. Clarus Mayrs Abhandl. von einer neuen Gattung Pflanzenſeide: ſt. im 2. Th. des III. B. der Abhandl. der churfürſtl. baier. Akad. d. Wiſſ. München, 1765, 4. S. 199 — 212.

Memoire ſur la Soyeuſe, Plante, ou ſur l'emploi, que le Sieur *la Rouviere*, Bonnetier de ſa Majeſté, a ſcu faire induſtrieuſement de la plante connue au jardin du Roi ſous le nom d'Apocynum, & à Trianon ſous celui d'Aſclépias, & qui a la proprieté de fournir une ouate de ſoye: ſt. im 36. Th. des Nouvelliſte oecon, & litter. p. l. m. de Janv. F & Mars, 1761, S. 158. Nachricht von des Hern. de la Rouviere neuen Seidenmanufactur in Frankreich: ſt. in D. G. Schrebers neuer Samml, ꝛc. II. Th. 1762, gr. 8. S. 415.

2. Apocynum Canadenſe, foliis Androſæmi majoris, *Mor.* Apocynum (Androſæmifolium) caule rectiuſculo herbaceo, foliis ovatis utrinque glabris, cymis terminalibus, *Linn.* D. canadiſcher Hunds-Kohl. Dieſe Sorte wächſt in Nordamerica wild. Sie hat eine bleibende Wurzel. Die Stängel werden ungefähr 3 Schuh hoch, wachſen aufrecht, und ſind mit glatten, eyrunden, einander gegen über wachſenden Blättern beſetzt. Dieſe ſowohl, als die Stängel, ſind ſtark mit einem milchigen Saft angefüllt, welcher heraus fließt, wenn ſie zerbrochen werden. Die Blüthe iſt weiß, und ſteht in einer Art von Dolde zuſammen, welche oben auf dem Gipfel der Stängel zum Vorſchein kömmt. Die Saftbehältniſſe auf dem Grunde haben einen purpurfarbigen Blick. Auf dieſe Blüthen folgen Schoten, die in England ſelten reif werden; daher muß die Pflanze durch Abtheilung der Wurzeln fortgepflanzt werden. Es iſt dieſes eine dauerhafte Pflanze, daher ſie auch in dem ordentlichen Boden wächſt; derſelbe muß aber leicht oder trocken ſeyn, außerdem pflegen die Wurzeln im Winter auszuroſten. Die beſte Zeit die Wurzeln zu zertheilen, iſt im Märzmonat, ehe ſie neue Stängel zu treiben anfangen.

3. Apocynum Canadenſe maximum, flore minimo herbaceo, *Pluk.* Apocynum (cannabinum) caule rectiuſculo herbaceo, foliis oblongis, paniculis terminalibus, *Linn.* Dieſe Sorte iſt ebenfalls in Nordamerika urſprünglich zu Hauſe. Die Wurzeln kriechen in dem Erdboden weit herum. Wenn ſie daher in einen Garten geſetzt wird, ſo vermehrt ſie ſich in kurzer Zeit dergeſtalt, daß ſie bald zur Laſt darin wird. Die Stängel dieſer Sorte ſind braun, und wachſen ungefähr 2 Schuh hoch, und ſind mit länglich runden glatten Blättern beſetzt, welche paarweiſe zum Vorſchein kommen, und eben ſo, wie die vorhergehende Sorte, ſtark mit einem milchigen Safte angefüllt ſind. Gegen den

obern

obern Theil des Stängels zu, kömmt die Blüthe aus den Flügeln der Blätter heraus, welche in kleinen Büſcheln beyſammen ſteht, eine grasartige Farbe hat, und klein iſt, und daher kein ſonderliches Anſehen macht, weswegen man ſie auch ſelten in den Gärten zieht, wo ſolches nicht um der Mannigfaltigkeit willen geſchieht. Es iſt dieſes eine dauerhafte Pflanze, und vermehret ſich ſehr geſchwinde durch ihre kriechende Wurzeln. Beyde Sorten blühen im Julius, und im Herbſte verwelken ihre Stängel bis an die Wurzel.

4. Apocynum (Venetum) caule rectiusculo herbaceo, foliis ovato-lanceolatis, *Tourn.* Dieſe Sorte wächſt auf einer kleinen Inſel in der See, nahe bey Venedig. Man glaubt aber, daß ſie daſelbſt nicht urſprünglich zu Hauſe, ſondern aus einem andern Lande dahin gebracht worden ſey. Man hat davon zwo Varietäten, eine mit purpurrother, die andere mit einer weißen Blüthe. Die Wurzeln dieſer Sorte breiten ſich ſehr weit aus, durch welche ſie auch vermehret werden kann. Denn ſie trägt ſelten Samen, weder in den Gärten, wo man ſie zieht, noch auch zu Venedig, wo ſie wild wächſt. Die Stängel werden ungefähr 2 Schuh hoch, und ſind mit eyrunden, glatten, einander gegenüber wachſenden Blättern beſetzt. Die Blüthen wachſen oben auf den Gipfeln der Stängel in kleinen Dolden, die eben ſo geſtaltet ſind, wie die Dolden der vorhergehenden Sorten, jedoch viel größer, als dieſelben, daher auch die Sorte mit purpurrother Blüthe ein ſehr ſchönes Anſehen hat. Sie blüht im Julius und Auguſt. Sie kömmt in der freyen Luft fort, wofern die Pflanzen in einer warmen Lage und auf einem trockenen Boden ſtehen. Denn ungeachtet der Boden, auf dem ſie nahe bey Venedig wächſt, feucht iſt, ſo pflegen doch die Wurzeln in unſerm Lande zu verfaulen, wenn ſie in einem feuchten Boden ſtehen. Die Wur-

zeln taugen am beſten im Frühlinge zum Verſetzen und zum Einpflanzen, kurz zuvor, ehe ſie neue Stängel zu treiben anfangen.

5. Apocynum erectum fruticoſum, flore luteo maximo & ſpecioſiſſimo *Sloan.* Apocynum (ſpecioſiſſimum) foliis ovatis petiolatis, ſuperne glabris, floribus amplis, pediculis longis hirſutis, caule fruticoſo *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in Jamaika, in Havanna, und von daher hat ſie den Namen der Havanna-Blume bekommen, unter dem ſie auf dieſer Inſel vornämlich bekannt iſt. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, hat holzige Stängel, welche etliche wenige Nebenzweige treiben, die mit eyrunden glatten Blättern beſetzt ſind, welche paarweiſe einander gegen über wachſen, eine hellgrüne Farbe auf der obern Seite haben, auf der untern hingegen blaß und aderig ſind. Die Blüthe kömmt an der Seite der Zweige, an großen Stielen, zum Vorſchein. Am Ende eines jeden Zweiges befinden ſich insgemein 4 bis 5 Knoſpen, von denen aber ſelten mehr als eine zur Blüthe kömmt; die übrigen verwelken bald wieder. Die Blüthen ſind ſehr groß, und haben eine lange Röhre, welche ſich oben ſehr weit aufſchließt; auch ſind ſie hellgelb, und machen daher ein ſehr ſchönes Anſehen, beſonders an ſolchen Orten, wo dieſe Pflanzen wild wachſen, indem ſie die meiſte Zeit des Jahres hindurch blühen. Dieſe Pflanze iſt ſehr zart, ſie kömmt alſo ohne Hülfe des Glashauſes in Deutſchland nicht fort. Man zieht ſie aus dem Samen, den man ſich aus Jamaika verſchreiben muß; denn in Deutſchland tragen dieſe Pflanzen keinen reifen Samen. Auch iſt nicht aller Same, der aus Jamaika kömmt, gut, indem derſelbe daſelbſt entweder ungeſchickter Weiſe, ehe er noch reif geworden, eingeſammelt, oder noch naß überſchickt worden iſt. Wenn man den Samen bekommen hat, muß man ihn in Töpfe, die mit leichter ſandiger Erde angefüllt ſind, ſäen, und dieſe in ein

Miſt-

Miſtbeet von Gärberlohe eingraben. Iſt der Same gut, ſo werden die Pflanzen 4 bis 5 Wochen hernach aufgehen, und alsdann muß man ſie eben ſo behandeln, wie die andern zarten Pflanzen aus eben dieſem Lande, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſie ſehr ſparſam begießt; denn diejenigen Pflanzen, welche mit einem milchichten Safte angefüllt ſind, brauchen ſehr wenig Feuchtigkeit. Man muß ſie im Glashauſe beſtändig im Lohbeete erhalten. Wenn ſie in der Höhe zunehmen, erfordern ſie größere Töpfe; doch muß man ſie nicht in gar zu große Töpfe ſetzen; denn wofern ihre Wurzeln nicht nahe zuſammen gehalten werden, ſo werden die Pflanzen im Wachsthum gar ſchlecht zunehmen. Im zweyten Jahre werden dieſe Pflanzen blühen, wenn ſie gehörig gewartet worden ſind, und alsdann geben ſie im Glashauſe ein ſehr ſchönes Anſehen. Die gewöhnlichſte Zeit, da dieſe Pflanzen bey uns blühen, iſt im Julius und Auguſt. Was aber die Blätter betrifft, ſo behalten die Pflanzen dieſelben das ganze Jahr hindurch, welches bey der ſchönen grünen Farbe, die ſie haben, zu allen Jahrszeiten ſehr lieblich anzuſehen iſt.

6. Apocynum ſcandens, foliis citri, ſiliquis maculatis *Plum.* Apocynum (ſcandens) foliis oblongo-cordatis rigidis, floribus lateralibus, caule fruticoſo volubili *Linn.* Dieſe Sorte hat der P. **Plumier** auf einigen franzöſiſchen Inſeln in Amerika entdeckt, und dieſe Pflanze auch abgezeichnet. Hernach hat ſie auch **Millar**, ein Wundarzt, um Chartagena in Neuſpanien gefunden, wo ſie in großer Menge wächſt; von daher hat derſelbe auch Samen nach England geſchickt, welcher in etlichen Gärten ſehr wohl angeſchlagen iſt. Dieſe Pflanze hat einen Stängel, der ſich windet, und vermittelſt deſſen ſie bis auf den Gipfel ſehr hoher Bäume hinaufſteigen kann. Dieſe Stängel haben ſteife, längliche, herzförmige Blätter, welche glatt ſind, und eine glänzende grüne Farbe haben. Sie ſind eben ſo

dick, wie die Blätter der Citronenbäume. Die Blüthen wachſen in kleinen Trauben aus den Seiten der Zweige heraus, haben eine grasartige Farbe, und ſehen daher nicht ſonderlich ſchön aus. Sie erſcheinen im Auguſt und September; in England aber tragen ſie keine Schoten.

7. Apocynum caule erecto arboreo, foliis ovato-acutis *Prod. Leyd.* 412. Apocynum (frutescens) caule erecto frutescente, foliis lanceolato-ovalibus, corollis acutis fauce villoſis *Flor. Zeylan.* 114. Dieſe Sorte wächſt in Indien, auf der Inſel Ceylon, und auf der Küſte von Guinea, wild. Sie macht einen holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und ſich in verſchiedene Zweige theilet, welche mit länglichen, ſpitzigen, glatten Blättern beſetzt ſind, die oben eine glänzende grüne Farbe haben, unten aber bleich ſind. Sie wachſen parweiſe einander gegenüber. Die Blüthen kommen in lockern Büſcheln aus den Flügeln der Blätter heraus. Dieſe ſind klein, röhrig, und purpurroth; bey uns aber folgen niemals Schoten darauf. Es iſt dieſes eine ſehr zarte Pflanze, daher man ſie auch beſtändig im Treibhauſe erhalten, und in das Lohbeet eingraben muß; außerdem wird ſie bey uns nicht fortkommen. Man kann ſie, in den Sommermonaten, durch die abgeſchnittenen jungen Zweige fortpflanzen; man muß ſolche aber erſt 3 bis 4 Tage in das Glashaus legen, damit ſie trocken werden, ehe man ſie einſetzt. Denn, da die Pflanzen mit einem milchichten Safte angefüllt ſind, ſo pflegen die jungen Zweige gern faul zu werden, wenn ſie nicht an dem Ende, wo man ſie abgeſchnitten hat, zuvor wohl getrocknet und geheilt worden ſind, ehe man ſie in den Erdboden ſetzt. Dieſe Pflanze muß ſehr ſparſam begoſſen werden, beſonders im Winter; ſie will auch einen leichten, ſandigen Boden haben.

8. Apocynum (reticulatum) caule volubili perenne, foliis ovatis venoſis *Prod. Leyd.* 412. Dieſe Sorte wächſt in Indien wild. Sie hat einen Stängel, der ſich windet,

windet, und vermittelſt deſſelben er eine beträchtliche Höhe erlangt. Er iſt mit länglichen Blättern beſetzt, die ſtark aderig und voll Saft ſind, welcher herausfließt, wenn ſie abgebrochen werden. Dieſe Pflanze iſt ſehr zart, und will alſo beſtändig im Glashauſe gehalten werden; außerdem kömmt ſie bey uns nicht wohl fort.

9. Apocynum ſcandens majus, folio ſubrotundo *Sloan.* Apocynum (obliquum) caule volubili, foliis ovatis rigidis obliquis, cymis lateralibus, tubo floris longiſſimo *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in Jamaika wild. Sie hat einen aufſteigenden Stängel, welcher ſich an die benachbarten Bäume klammert, und 10 bis 12 Schuh hoch wird. Die Blätter ſind eyrund, ſteif, und an den Stielen ſchief. Die Blüthen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, ſind purpurroth, und haben ſehr lange Röhren, die ſich aber oben ſehr weit ausbreiten. Dieſe Sorte trägt bey uns keinen Samen, und **Miller** hat ſie weder durch Ableger, noch Sprößlinge, fortpflanzen können. Sie iſt ſehr zart; daher muß man ſie beſtändig im Glashauſe erhalten, und ſehr ſparſam begießen.

10. Apocynum (nervoſum) caule fruticoſo ſcandente, foliis ovatis nervoſis, cymis lateralibus, flore luteo magno, tubo longiſſimo *Linn.* Dieſe Sorte hat einen aufſteigenden holzigen Stängel, und bekömmt, vermittelſt der benachbarten Bäume, an die ſie ſich klammert, eine anſehnliche Höhe. Die Blätter wachſen paarweiſe einander gegenüber, ſind eyrund, endigen ſich mit einer ſcharfen Spitze, und haben ſehr viele in die Quere ſtehende Rippen von der Mittelrippe an. Die Blüthen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor. Eine jede Blume ſteht auf einem beſondern langen Stiele. Sie ſind groß, haben eine hellgelbe Farbe, mit ſehr langen Röhren, die ſich oben ſehr weit ausbreiten. Auf die Blüthen folgen lange zuſammengedrückte Schoten, welche auf der einen Seite eine Einfaſſung haben, die mit langen geſtreiften Samen angefüllt ſind, welche oben

eine lange weiche Haarkrone haben. Dieſe Sorte wächſt um Carthagena in Neuſpanien wild. Sie iſt eine zarte Pflanze, die bey uns nicht fortkömmt, wofern ſie nicht beſtändig im Glashauſe gehalten wird. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, den man ſich aus dem Lande, wo ſie wild wächſt, bringen laſſen muß, denn bey uns wird der Same davon nicht reif. Man ſäet den Samen in Töpfe, die in ein Miſtbeet gegraben werden müſſen. Sind die Pflanzen aufgegangen, ſo müſſen ſie eben ſo gehalten werden, wie die fünfte Sorte, und zwar nach der oben gegebenen Anweiſung. Sie blüht bey uns im Auguſt und September; in demjenigen Lande aber, wo ſie urſprünglich zu Hauſe iſt, blüht ſie das ganze Jahr hindurch.

11. Apocynum ſcandens, foliis oblongis acuminatis, floribus amplis patulis & luteis *Houſt.* MSS. *Fig. Pl.* n. 8. *Pl.* 44. *f.* 5. Apocynum (cordatum), foliis oblongo-cordatis mucronatis ſeſſilibus, floribus lateralibus, caule ſcandente *Linn.*

12. Apocynum ſcandens, amplo flore villoſo luteo, ſiliquis tumidis anguloſis. *Houſt.* MSS. *Fig. Pl. tab.* 44. *f.* 2. Apocynum (villoſum) foliis cordatis glabris, floribus villoſis lateralibus, petiolis longioribus, caule ſcandente *Linn.* Dieſe beyde Sorten hat Hr. William Houſtoun zu Veracrux in Neuſpanien entdeckt. Sie haben windende Stängel, vermittelſt deren ſie die höchſten Bäume hinauf ſteigen. In England ſind ſie in dem Glashauſe über die Pflanzen hinauf geſtiegen, und faſt über 20 Schuh hoch geworden. Die 11te Sorte hat in England verſchiedene mal geblüht; die 12te aber, welche viel frecher wächſt, als die andere, hat nie ein Anſehen zum Blühen gegeben. Beyde Sorten laſſen ſich aus dem Samen ziehen, den man eben ſo, wie die fünfte Sorte, ausſäen muß, wie dann auch die Pflanzen nachgehends eben ſo, wie dieſe, behandelt werden müſſen.

13. Apocynum Marianum erectum linariæ anguſtiſſimis foliis umbellatum *Pluk.* Aſclepias (verticillata) foliis revolutis linearibus verticillatis, caule erecto *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in Nordamerika wild. Sie hat zarte, gerade ſtehende Stängel, die mit ſehr ſchmalen Blättern beſetzt ſind, welche im Winter um die Stängel herum wachſen, an deren Gipfeln Dolden von kleinen, weißen Sternblumen zum Vorſchein kommen. Dieſe erſcheinen im Julius, tragen aber bey uns niemals Schoten. Sie können daher auch nicht anders, als durch Theilung der Wurzeln, fortgepflanzt werden, welches im Frühlinge geſchehen muß, ehe ſie neue Schößlinge treiben. Die Wurzeln muß man in eine warme Rabatte und in einen trocknen Boden ſetzen. Im Winter müſſen ſie mit alter Lohe bedeckt werden, damit der Froſt nicht in den Boden dringen könne.

14. Apocynum floribus amoene purpureis, corniculis ſurrectis *Dillen.* Aſclepias (amoena) foliis ovatis, ſubtus piloſiuſculis, caule ſimplici, umbellis nectariisque erectis *Linn.* Dieſe Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche im Frühlinge verſchiedene aufrecht ſtehende Stängel treibt, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und mit eyrunden, einander gegenüber ſtehenden Blättern beſetzt ſind. Die Blumendolden kommen oben an dem Gipfel der Stängel zum Vorſchein, haben eine glänzende purpurrothe Farbe, und machen im Julius ein ſehr ſchönes Anſehen. Sie tragen bey uns keine Schoten. Dieſe Sorte muß eben ſo, wie die vorhergehende, behandelt werden.

15. Apocynum erectum Noveboracenſe, foliis minus incanis, flore ex obſoleto dilute purpurascente *Herm.* Aſclepias (purpuraſcens) foliis ovatis ſubtus villoſis, caule ſimplici, umbellis erectis, nectariis reſupinatis *Linn.* Dieſe, in Nordamerika wild wachſende Sorte hat eine bleibende Wurzel, welche einzele

Stängel treibt, die faſt 3 Schuh hoch werden, und mit eyrunden Blättern beſetzt ſind, welche auf der untern Seite haarig ſind, und einander gegenüber ſtehen. Die Blumen wachſen in aufrecht ſtehenden Dolden an den Gipfeln, und die Honigbehältniſſe wachſen unterwärts. Sie haben eine blaſſe purpurrothe Farbe. Dieſe Sorte iſt ſehr dauerhaft, und vermehrt ſich ſehr ſtark durch ihre kriechende Wurzeln; bey uns aber trägt ſie niemals Samen. Sie kömmt in jedem Boden und in jeder Lage fort, und kann verſetzt werden, wenn die Stängel verwelkt ſind.

16. Apocynum vetus Americanum, Wiſank dictum *Dillen.* Aſclepias (variegata) foliis ovatis rugoſis nudis, caule ſimplici, umbellis ſubſeſſilibus, pedicellis tomentoſis *Linn.* Dieſe Sorte ſieht der vorigen gleich, außer daß ſie rauhe Blätter hat, und daß die Blumendolden dichter beyſammen ſind, und an der Seite des Stängels hervor kommen. Sie haben eine grasartige Farbe, und tragen bey uns keine Schoten. Dieſe Sorte muß alſo, wie die vorhergehende, durch Wurzeln fortgepflanzt werden.

17. Apocynum minus rectum Canadenſe *Corn.* Aſclepias (incarnata) foliis lanceolatis, caule ſuperne diviſo, umbellis erectis *Linn.* Dieſe Sorte kam zuerſt aus Canada, man hat ſie aber ſeit der Zeit in verſchiedenen andern Theilen von Nordamerika wildwachſend angetroffen. Sie hat eine bleibende Wurzel, welche viele gerade ſtehende Stängel treibt, die ungefähr 2 Schuh hoch werden, und längliche, glatte, paarweiſe ſtehende Blätter haben. An dem Gipfel kommen dichte Dolden purpurrother Blumen zum Vorſchein. Dieſe erſcheinen im Auguſt, tragen aber bey uns keinen Samen. Dieſe Sorte muß alſo ebenfalls durch die Wurzeln fortgepflanzt werden, die ſich aber nicht ſtark vermehren; und eben deswegen wird die Pflanze nicht gar zu häufig in den Gärten angetroffen. Sie iſt ſo dauerhaft,

haft, daß ſie in freyem Felde fortkömmt, wenn ſie nur in einen trocknen Boden geſetzt wird.

18. Apocynum Carolinianum aurantiacum piloſum *Pet.* Aſclepias (decumbens) foliis villoſis, caule decumbente *Linn.* Dieſe Sorte iſt urſprünglich in Nordamerika zu Hauſe, iſt aber ſo dauerhaft, daß ſie auch bey uns in freyer Luft fortkömmt, wenn ſie eine warme Lage hat, und in einen trocknen Boden geſetzt wird. Sie hat unterwärts hängende Stängel, welche haarig, und anderthalb Schuh hoch ſind. Die Blätter ſind ſchmal, haarig, und ſtehen gegen einander über. Die Dolden wachſen an dem Ende der Zweige. Sie ſind dicht beyſammen, und die Blumen haben eine hellglänzende Orangefarbe. Man kann dieſe Sorte durch den Samen fortpflanzen, welcher in Töpfe geſäet wird; dieſe müſſen alsdann in ein mäßiges Miſtbeet gegraben werden, um das Wachsthum der Pflanzen zu befördern, die man, ſobald es die Witterung zuläßt, an die freye Luft gewöhnen muß; denn wenn ſie einmal ſchwach geworden ſind, erholen ſie ſich ſelten wieder. Wenn ſie ſtark genug geworden ſind, daß ſie zum Verſetzen taugen, müſſen ſie aus den Töpfen genommen, und in eine warme Rabatte, 6 Zoll weit von einander, geſetzt werden, wobey zu merken iſt, daß man ſie fleißig vor der Sonne bedecke, bis ſie friſche Wurzeln geſchlagen haben. Man muß ſie aber ſelten begießen. Den Sommer über müſſen ſie von dem Unkraute gereinigt werden; und wenn die Stängel im Herbſte verwelken, muß man alſo bald verfaulte Lohe über den Erdboden legen, um den Froſt davon abzuhalten. Die Lohe muß alsdann im Frühlinge wieder weggeſchafft werden, ehe die Pflanzen neue Sprößlinge treiben. Im folgenden Sommer erfordern ſie keine andere Wartung, als im vorigen. Sie müſſen auch in dem nächſtfolgenden Winter wieder eben ſo bedeckt werden, wie in dem vorhergehenden. Im zweyten Frühlinge können die

Wurzeln dahin geſetzt werden, wo ſie beſtändig bleiben ſollen; und alsdann werden die Wurzeln ſtark genug ſeyn, daß ſie im Sommer blühen können. Sie werden auch verſchiedene Jahre dauern, beſonders, wenn man ſie mit Lohe bedeckt, um den Froſt abzuhalten; hernach aber müſſen ſie nicht wieder verſetzt werden; denn, wenn die Wurzeln einmal groß geworden ſind, vertragen ſie das Verſetzen nicht mehr.

19. Apocynum Novæ Angliæ hirſutum, tuberoſa radice, floribus aurantis *H. L.* Aſclepias (tuberoſa) foliis alternis lanceolatis, caule divaricato piloſo *Linn.* Insgemein der Oranien-Hundskohl genannt. Dieſe Sorte iſt in eben dieſem Lande urſprünglich zu Hauſe; ſie kömmt auch mit der vorhergehenden in vielen Stücken überein, nur mit dem Unterſchiede, daß ſie aufrecht ſtehende Stängel hat, und daß die Blätter wechſelweiſe wachſen. Die Wurzeln werden ſehr groß, daher ſie auch das Verſetzen nicht wohl mehr vertragen, wenn die Pflanzen einmal zwey Jahre alt ſind. Dieſe Sorte kann durch den Samen fortgepflanzt werden, wobey man auf eben die Art, wie mit der vorhergehenden, verfahren muß. Sie blüht gegen das Ende des Julius, und im Auguſt; und wenn eine warme Witterung einfällt, wird ihr Same manchmal in Deutſchland reif. Keine von dieſen Pflanzen hält ſich lange in Töpfen, daher muß man ſie in das freye Feld ſetzen; doch wollen ſie eine warme Lage haben.

20. Apocynum erectum Africanum villoſo fructu, ſalicis folio glabro anguſto *Par. Bat.* Aſclepias (glabra) foliis lineari-lanceolatis glabris, caule fruticoſo, umbellis lateralibus *Linn.*

21. Apocynum erectum Africanum, folio ſalicis lato glabro fructu villoſo *Par. Bat.* Aſclepias (fruticoſa) foliis lanceolatis, glabris, umbellis ſimplicibus lateralibus, caule fruticoſo *Linn.*

22. Apocynum erectum africanum, villoſo fructu, ſalicis folio lato ſubhirſuto *Par. Bat.* Aſclepias (villoſa) foliis lanceolatis acutis, umbellis ſimplicibus erectis, caule fruticoſo *Linn.*

Dieſe drey Sorten wachſen auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie bekommen aufrechte ſtaudige Stängel, die 7 bis 8 Schuh hoch werden, und ſich in viele Zweige abtheilen. Die Zweige der 20ſten Sorte ſind der ganzen Länge nach mit langen, ſchmalen, glatten Blättern beſetzt, welche oben ſpitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen auf langen Stielen aus den Flügeln der Blätter hervor. Die Blumen ſind weiß, und ſtecken in einer lockern Dolde beyſammen. Auf ſelbige folgen insgemein kurze, dicke, aufgeblaſene Schoten, die am Ende ſpitzig zulaufen, und dick mit Haaren beſetzt, und mit zuſammen gedrückten Samen angefüllt ſind, welche eine weiche Haarkrone haben. Dieſe Sorte blüht vom Junius an, bis im October; der Same aber wird im Winter reif.

Lettre du Doct. *Louis Cotelini* á un ami, ſur l'Apocynum erectum Afric villoſo fructu, ſalicis folio glabro anguſto; traduite des Nouvelles litter de Florence; ſt. in No. 22 der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Die 21ſte Sorte iſt von der 20ſten darin unterſchieden, daß ſie breitere Blätter hat, welche dunkelgrün gefärbt ſind. Die Blumendolden ſind kleiner, wachſen auf kürzern Stielen, und die einfachen Blumen ſind größer. Dieſe Sorte blüht zu einer Zeit mit der vorhergehenden.

Die 22ſte Sorte erreicht die Höhe von keiner der beyden vorhergehenden, und die Zweige ſind weiter von einander entfernt. Die Blätter ſind kürzer, und auf beyden Seiten mit kurzen Haaren bedeckt. Die Blumen wachſen in kleinen lockern Dolden, und ſind weiß. Sie kommen mit den Blumen der vorhergehenden Sorte zu einerley Zeit zum Vorſchein. Man kann dieſe Sorten aus dem Samen ziehen, welcher im April auf ein Beet

von

von leichter Erde in die freye Luft geſäet werden muß; und wenn die Pflanzen 3 bis 4 Zoll hoch ſind, müſſen ſie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe gepflanzt, und im Schatten erhalten werden, bis ſie neue Wurzeln geſchlagen haben. Alsdann kann man ſie nebſt andern ausländiſchen Pflanzen an einem Orte, wo ſie bedeckt ſind, bis im October ſtehen laſſen. Hierauf muß man ſie in das Glashaus bringen, und den Winter über nur ganz wenig begießen. Sie erfordern weiter keine andere Wartung, als daß man ſie, wenn ſie im Wachsthume zunehmen, in größere Töpfe verſetze. Doch iſt zu merken, daß man ſie in keine zu große Töpfe ſetze, und ſie im Sommer mit andern ausländiſchen Pflanzen aus eben dem Lande in die freye Luft bringe.

Dieſe drey Sorten können auch durch die abgeſchnittenen Zweige fortgepflanzt werden. Wenn man dieſelben im Julius oder Auguſt in eine ſchattige Rabatte ſetzt, werden ſie bald Wurzeln ſchlagen. Bald darauf können ſie ausgehoben und in Töpfe verſetzt, und wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen behandelt werden.

Die 21ſte Sorte hat in dem Garten zu Chelſea bey gelinden Wintern in freyer Luft ausgehalten, in kalten Wintern aber ſind die Pflanzen meiſtens zu Grunde gegangen.

23. Apocynum erectum fructicoſum, folio ſubrotundo glauco *Par. Bat.* Aſclepias (rotundifolia) caule erecto fructicoſo, foliis ſubrotundis amplexicaulibus, umbellis congeſtis *Linn.* Dieſe Sorte macht einen aufrecht ſtehenden ſtaudigen Stängel, welcher 6 bis 7 Schuh hoch wird, und ſich gegen den Gipfel zu in 3 bis 4 Zweige abtheilt, die, der ganzen Länge nach, mit ſteifen rundlichen Blättern beſetzt ſind, welche dieſelben genau umfaſſen. Gegen den obern Theil zu kommen die Blüthen an ihren Seiten heraus, und wachſen in kurzen, dicht beyſammen ſtehenden Dolden. Sie haben

ben eine grasartige Farbe, und machen daher ein ſchlechtes Anſehen. Sie kommen hauptſächlich im Herbſte und Winter zum Vorſchein. Dieſe Sorte wächſt urſprünglich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und will eben ſo gewartet werden, wie die vorhergehenden Sorten. Man hat davon eine Varietät mit dunkelgrünen Blättern, welche einige für eine beſondere Sorte gehalten haben, die aber zuweilen aus dem Samen derſelben Sorte gezogen wird.

24. Apocynum Americanum, foliis Amygdali longioribus *Plum.* Aſclepias (nivea) foliis lanceolatis glabris, caule ſimplici, umbellis erectis lateralibus ſolitariis *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in den warmen Theilen von Amerika wild. Sie macht einzele Stängel, welche 4 Schuh hoch werden, und mit glatten lanzenförmigen Blättern beſetzt ſind, die oben ſpitzig zulaufen. Die Blumendolden kommen, gegen den Gipfel zu, aus den Flügeln der Blätter heraus. Sie ſind weiß, und ſtehen aufrecht. Auf die Blüthen folgen längliche zugeſpitzte Schoten, die mit zuſammen gedrückten, und mit einer weichen Haarkrone gezierten Samen angefüllt ſind. Sie blüht im Junius und Julius; der Same aber wird im October reif. Dieſe Pflanze iſt zart, und muß daher in einem Miſtbeet gezogen, und ſodann in Töpfe, die mit fetter Erde angefüllt ſind, verſetzet, und in dem Glashauſe in das Lohbeet eingegraben werden. Sie braucht ſehr wenig Waſſer; man muß ſie auch beſtändig im Glashauſe ſtehen laſſen; außerdem kommen die Pflanzen in unſerm Lande nicht fort.

25. Apocynum radice fibroſa, petalis coccineis, corniculis croceis *Hort. Elth.* Aſclepias (Curaſſavica) foliis lanceolatis petiolatis glabris, caule ſimplici, umbellis erectis ſolitariis *Linn.* Insgemein die unächte Ipecacuanha genannt. Dieſe Sorte iſt ebenfalls in den warmen Theilen von Amerika urſprüng-

lich

lich zu Hauſe. Man hat die Wurzeln derſelben, anſtatt der Ipecacuanha, nach England geſchickt, von der ſie aber gar leicht unterſchieden werden kann, wenn man auf die Geſtalt derſelben Acht hat, indem dieſe aus einer großen Menge kleiner Faſern zuſammengeſeʒt iſt, da hingegen die wahre Ipecacuanha knotige Wurzeln hat, welche tief in den Boden eindringen, und fleiſchicht ſind. Man erzählt ſehr vieles von den ſchlimmen Wirkungen des Gebrauches dieſer Wurzeln, imgleichen von der giftigen Eigenſchaft der Pflanze; daher billig jedermann zu warnen iſt, keinen Gebrauch von derſelben zu machen, und Vorſorge zu tragen, daß der milchichte Saft mit nichts vermiſchet werde, was etwa zum innerlichen Gebrauch verordnet wird. Dieſe Pflanze wird 5 bis 6 Schuh hoch, bekömmt gerade ſtehende Stängel, die mit glatten, länglichen, einander gegenüber ſtehenden Blättern beſeʒt ſind. Die Blumendolden kommen gegen den Gipfel der Zweige zum Vorſchein, welche einfach ſind, und aufrecht ſtehen. Die Blumenblätter haben eine ſcharlachrothe Farbe; und die mit Hörnern verſehenen Honigbehältniſſe in der Mitte, haben eine ſaffrangelbe Farbe, und machen ein ſehr ſchönes Anſehen. Insgemein pflegt dieſe Sorte vom Junius bis im October zu blühen. Auf die Blüthen folgen lange zugeſtumpfte Schoten, die mit Samen, welche Haarkronen haben, angefüllt ſind, und ſpät im Herbſte reif werden. Dieſe Sorte kann man aus dem Samen ziehen, welcher im Frühlinge in ein Miſtbeet geſäet werden muß. Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, müſſen ſie auf eben dergleichen Art behandelt werden, wie die von der vorhergehenden Sorte. Die Wurzeln derſelben können 3 bis 4 Jahr erhalten werden; nach dem zweyten Jahre aber werden die Pflanzen nackt, und treiben nicht mehr ſo viel Blumen, als vorhin. Daher iſt es beſſer, immer neue Pflanzen zu ziehen, zumal da ſie bey uns ſehr häufig Samen tragen.

26.

26. Apocynum erectum majus latifolium Indicum *Pluk.* Aſclepias (gigantea) foliis amplexicaulibus oblongo-ovalibus *Flor. Zeyl.* Dieſe Sorte macht aufrecht ſtehende Stängel, welche 6 bis 7 Schuh hoch werden, und mit dicken, eyrunden, einander gegen über wachſenden Blättern beſetzt ſind. Die Blumendolden ſind einfach. Die Blumen ſind weiß, ſternförmig, und haben 5 Spitzen. Die Schoten ſind ſehr groß, und haben die Geſtalt der Ochſenhoden. Sie ſind mit flachen Samen angefüllt, welche wie Dachziegel übereinander liegen. Dieſe Pflanze iſt zart, und muß alſo beſtändig im Glashauſe erhalten, und auf gleiche Art, wie die zwo vorhergehenden Sorten, behandelt werden. Man muß ſie auch, beſonders im Winter, ſehr wenig begießen.

Apocynum trifolium Indicum, vulgo Epimedium; Toxicodendron; ſiehe Gift-Baum.

Apode, ſiehe Apos.

Apollonium bitumen, ſiehe Piſſasphaltum.

Apoltronir; dieſes Wortes bedient man ſich in der Falkenierkunſt, wenn von einem Falken die Rede iſt, dem man die hintern Krallen abgekürzt hat, welche Operation ihm allen Muth benimmt, großes Wildpret zu ſchlagen.

* *Apomeli*, ein aus Honig und Eſſig gekochter Trank, welcher das Mittel zwiſchen Weinmeth und Oxymel macht, und bey den Griechen in Morea gebräuchlich iſt. Hitzigen und choleriſchen Leuten ſchaden dergleichen Getränke.

Apos, Apus, Hirundo Apus, Fr. Apode, D. Mauer-Ring- Spir- oder Stein-Schwalbe; ſiehe Schwalbe.

Apos Indica, ſiehe Paradis-Vogel.

Apoſtagma, Apoſtalagma, Protropum, der Vorſchuß des Moſtes, welcher von der Kelter abläuft, ehe die Trauben gekeltert werden.

Apotheke, (Haus-) ſiehe in H.

Apotheker-Birn, ſiehe Th. V, S. 428.

* Apotheker=Gewicht, iſt von andern Arten der im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte ſehr unterſchieden, und hat jedes Stück auch ſeine beſondere Signatur oder Zeichnung, als: ein Pfund hat 24 Loth, oder 12 Unzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Unze hat 2 Loth, und wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat 6 Unzen, oder 12 Loth. Eine Unze hat 8 Drachmas oder Quent. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit ℥ß. Eine Drachma, oder ein Quent, welches das Zeichen ʒj. führt, hält 3 Scrupel. Eine halbe Drachma iſt alſo gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hält 20 Gran. Ein halber Scrupel führt das Zeichen ℈ß. Ein Gran iſt eines Gerſtenkornes ſchwer, und wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet Semis oder Semiſſis, d. i. halb ſo viel, als des Gewichtes, welches dabey ſteht. P. pugillus iſt ſo viel, als man mit 3 Fingern faſſen kann; M. manipulus aber iſt eine kleine Hand voll.

* *Apoymatli*, ein Kraut in Florida, wächſt am Ufer der Ströhme, hat Blätter, wie der Lauch, einen Stängel wie die Binſen, kleine Blümchen, und eine lange dünne knotige Wurzel, die einen Gewürzgeruch hat, und an der Sonne getrocknet, ſehr hart wird, daß man ſie drechſeln kann, wie denn die davon gemachten Korallenſchnüre hochgeachtet werden. Die Wilden drücken den Saft aus dem Kraute, und reiben den Leib damit, wodurch die Glieder geſtärket werden. Die Spanier reiben die Wurzel zu Pulver, und brauchen ſie mit Wein für den Stein und die Harnwinde. Das Kraut, mit Fleiſchbrühe genoſſen, löſet von der Bruſt, und als ein Umſchlag aufgelegt, ſtärket es den Magen.

* *Appaltatore*, iſt eigentlich ein italiäniſches Wort, und bedeutet einen Pachter; im Oeſtreichiſchen aber werden diejenigen ſo genennet, welche die herrſchaftlichen Gefälle, als: die Einkünfte von der Mauth,

der

der Accise vom Tobak u. ſ. w. in Beſtand genommen haben.

* **Apparellen**, nennt man in der Baukunſt die gelinde abſchüſſigen oder nach und nach ſich erhöhenden Wege zu einem Gebäude oder Walle, um Sachen darauf hin und her zu ſchaffen, welche auf Treppen oder Leitern nicht fortgebracht werden können.

* **Appel**, Fr. Appel, wird in der Jägerey von dem Hühnerhunde geſagt, wenn derſelbe ein gutes Gehör zum Rufen und den Gehorſam angenommen hat, daß er auf Pfiff und Ruf zugleich zurück kömmt, welches denn ihnen anzugewöhnen das Erſte ſeyn muß, wenn man ſie abrichten (dreſſiren) will.

Appetit, nennen die gemeinen Leute oder Höker zu Paris, die Bücklinge oder geſalzenen Häringe, wie auch gewiſſe kleine Rüben; desgleichen belegt man in den dortigen Küchen die kleinen zarten Kräuter, welche an die Salate, Brühen und Ragouts gethan werden, als: Peterſilie, Kerbelkraut, junge Zwiebeln ꝛc. mit dieſem Namen.

* **Appetits-Mangel**, kann ſich bey verſchiedenen Thieren, als Hunden, Pferden, Schweinen, Hühnern ꝛc. ereignen. Von dem Appetitsmangel bey Hunden, ſ. unter Hund. Bey Pferden zeigt der Mangel des Appetits, bey gutem Futter, einen Fehler im Maule und Halſe, oder im Magen, oder eine andere innerliche Krankheit, an. Liegt die Schuld am Maule, ſo finden ſich Warzen und Blattern daſelbſt, auch wohl an den Ober = und Unterlefzen, die man auf = und abkneipt, da denn das ſtockende Blut wegſpritzt. Die Warzen unter der Zunge, die man Fröſche oder Kröten nennt, ſind eben ſo wegzukneipen, und hernach mit Salz und Eſſig, wie alles andere, zu bereiben. Auch die Halswürmer hindern das Pferd am Freſſen. Liegt die Schuld an dem Magen, ſo giebt man täglich ein Pulver von Alant, Enzian, Aronwurzel, von jedem etwann 3 Loth; Coloquinthenkuchen, 2 Loth; Roß = oder Leber=Aloe, 3 Loth; Spießglas = Leber, 4 Loth; miſcht es wohl zuſam=

ſammen, und giebt Abends und Morgens anderhalb Löffel voll; auch zuweilen einige Stücke Häring mit Brod. Innerliche Urſachen erforſcht man nach den Kennzeichen der Krankheiten, und giebt Mittel dagegen.

Bey *Schweinen* folgt oft der Appetitsmangel auf ſtarken Appetit, und ſchlechte Verdauung. Das Faſten auf 24 Stunden, und darnach Senf, Brod Sauerteig, Rettig, Alantwurzel, und endlich Nieſewurzel, bringen den Appetit wieder.

Bey *Hühnern* entſteht der Mangel der Luſt zum Freſſen, zuweilen vom angeſammelten Schleim im Kropfe, oder, wenn das Huhn etwas unverdauliches eingeſchluckt hat. Wenn hievon durch das Befühlen ein gegründeter Argwohn entſteht, ſo giebt man entweder 3 bis 4 Körner grob geſtoßenen Pfeffer mit Butter, oder ſchneidet den Kropf an der Seite oberwärts auf, nimmt den Schlamm und das Unverdauliche heraus, näht ihn wieder zu, und giebt dem Huhn einige Tage lang nur ſchwarz Brod im Honig geweicht. Sie bekommen auch wohl den Schwindel von ſolcher Verſchleimung; alsdann dient der Pfeffer.

Appich, **Eppich**; ſiehe Apium.

* **Apportiren**, wird von Hunden geſagt, wenn ſie ententweder durch geſchicktes Dreſſiren, oder andere Art, entweder geſchoſſenes oder etwas, ihnen zu dem Ende vorgeworfenes oder verlornes, dem, der ihnen hiezu ein gewiſſes Zeichen giebt, oder aber ſie dreſſirt und erzogen hat, aufſuchen und wieder herbey bringen. Siehe **Hund**.

* *Apprêt*, Apprêtur, iſt im allgemeinen Verſtande die Zurichtung einer Waare, daß ſie beym Verkaufe beſſer ausſieht. So haben alle leichte ſeidene Zeuge, inſonderheit aber die Atlaſſe, eine Apprêtur; d. i. man giebt ihnen vor dem Verkaufe einen Glanz und Anſehen, vermittelſt Leims, Gummi, oder anderer im Waſſer aufgelöſter Spezereyen. Die Apprêtur der wollenen Zeuge

geht

geht mehr auf die verſchiedenen Arten oder Façons derſelben; daher hat man in Deutſchland verfertigte wollene Zeuge mit Apprêtur nach engliſcher Art, u. ſ. w.

Apricoſen, Abricoſen; ſiehe Armeniaca.

* April, L. Aprilis, Fr. Avril, iſt in der jetzt gebräuchlichen Ordnung des Jahrs, oder der julianiſchen Jahresrechnung, der vierte Monat; nach den vier Jahrszeiten aber, der zweyte im Frühlinge. Der Name April kömmt nicht her von dem Brüllen, wie etliche unter den gemeinen Leuten meinen, welche bey häßlichem Aprilwetter ſagen: der April brüllt; ſondern es iſt ein verſtümmelter lateiniſcher Name, und kömmt her von dem Worte Aprilis, gleichſam Aperilis, von aperire, d. i. aufthun, eröffnen, welche Deutung mit der Zeit am eigentlichſten eintrifft; zumal da um dieſe Zeit die Erde ſich mehr eröffnet, und aufthut, und das Jahr ſich gleichſam aufſchließt, welches den Winter über gleichſam verſperrt und zugeſchloſſen geweſen iſt; wie denn in dieſem Monate die Gewächſe mehr und mehr wieder lebendig hervor kommen, welche durch die Winterkälte gleichſam erſtorben geweſen. Man ſieht, daß der Erdboden anfängt luſtig zu grünen, die Bäume zu blühen, und die Gärten mit bunten Blumen zu prangen; deswegen hat man auch dieſen Monat vor Zeiten mit einer Blume in der Hand gemahlt. Die Vögel gatten ſich, und tragen zu ihren Neſtern ein; die Fiſche leichen, und es regen ſich auch in den Menſchen die Feuchtigkeiten. So ſind auch in dieſem Monate die meiſten Winde, Regen und Ungewitter im ganzen Jahre; denn in dieſem gehen zugleich mit der Sonne die Plejades, das ſogenannte Siebengeſtirn, oder Gluckhenne, die Hyades, Hoedi, und die Sterne des Orions, auf, welche allzeit ſolche Ungewitter verurſachen, wenn ſie mit der Sonne auf oder nieder gehen, oder gegen ihr über ſtehen, wenn ſie des Morgens auf oder des Abends unter geht. Kaiſer Carl der Große hatte dieſen Mo-

nat den Oſter-Monat genannt, wegen der Oſtern, die gemeiniglich in dieſen Monat fallen. Er wird auch der Blumen-Monat, der Wind-Monat, und von den Holländern der Gras-Monat, genannt. In demſelben tritt die Sonne in das himmliſche Zeichen des Stieres, welches ungefähr den $\frac{11}{21}$ April geſchieht. Er hat 30 Tage. Die merkwürdigſten Tage in demſelben ſind der 4. Ambroſius, 14. Tiburtius, 23. Georgius, und 25. Marcus Evangeliſt.

Tag	Sonnenaufg.	Sonnenunterg.	Tageslänge.	Nachtslänge.
1	= = =	= = =	12 St. 48 M.	11 St. 12 M.
3	5 Uhr 37 Min.	6 Uhr 23 Min.	= = =	= = =
6	5 — 32 —	6 — 28 —	= = =	= = =
9	5 — 26 —	6 — 35 —	= = =	= = =
11	= = =	= = =	13 St. 28 M.	10 St. 32 M.
12	5 — 20 —	6 — 40 —	= = =	= = =
15	5 — 15 —	6 — 45 —	= = =	= = =
18	5 — 9 —	6 — 51 —	= = =	= = =
21	5 — 4 —	6 — 56 —	14 St. 8 M.	9 St. 52 M.
24	4 — 59 —	7 — 1 —	= = =	= = =
27	4 — 53 —	7 — 7 —	= = =	= = =
30	4 — 48 —	7 — 12 —	= = =	= = =

In dieſem Monat waltet ein gewiſſer Mißbrauch vor, da nämlich müßige und muthwillige Leute am erſten Tage dieſes Monats einander nach dem April ſchicken, oder da einfältige oder andere leicht zu betriegende Leute liſtiger Weiſe vermocht werden, nach etwas zu gehen, oder etwas für wahr zu halten, das gänzlich erdichtet iſt.

Der Urſprung des Aprilſchickens iſt noch unbekannt. Vielleicht rührt es aus denjenigen Zeiten her, da man in der römiſchen Kirche anfieng, alles Thun und Leiden Chriſti nachzumachen, folglich deſſen ſpottvolles Hin- und Herſchicken und Herumführen von Hanna zu Caipha, von Pilato zu Herode, und von Herode zu Pilato, wie auch Herodis Verfahren mit Chriſto als mit einem Wahnſinnigen, nachzuahmen. Diejenigen, die es von einem Feſte her-

herleiten, welches in dem Heidenthume dem Gotte des Lachens gewidmet geweſen, vergeſſen dabey zu beweiſen, daß dieſer Gott oder deſſen Feſt den Menſchen jemals bekannt geweſen.

Ob ſolches Aprilſchicken ſchimpflich ſey, und deshalb actio injuriarum Statt habe, beantwortet mit Unterſchiede Dietherr in *Speidel.* contin. Wenn es nämlich unter ungleichen Perſonen geſchieht, ſo kann es zu Injurienklagen Anlaß geben; unter gleichen aber mag dieſe Klage nicht erhoben werden; wenn aber dem Schickenden ein anderer empfindlicherer Poſſen gemacht wird, ſo darf er auch nicht wohl Klage darüber erheben.

1. Verrichtungen, welche im Küchen-Garten geſchehen müſſen. Im Anfange dieſes Monats macht man erhabene Furchen für Melonen und Gurken, ſo, daß man ſolche mit Glocken oder Handgläſern bedecken könne. Dieſe Arbeit kann bis ans Ende des Monats fortgeſetzt werden, wenn man davon einen großen Vorrath verlangt; es ſind aber die ſpät gemachten nicht ſo vielen Miſtes, als diejenigen, welche früher zu Stande gebracht ſind, benöthigt. In der Mitte dieſes Monats muß man die Melonen verpflanzen; ſolche müſſen unter Papiere aufgezogen werden. Bey Verfertigung dieſer Reihen muß der Miſt, wenn der Grund trocken iſt, nicht höher, als die Oberfläche des Bodens, liegen; auch muß die Erde wenigſtens anderthalb Fuß dick auf den Miſt gelegt werden, damit die Melonenpflanzen tief genug einwurzeln können. Wo dieſes geſchehen iſt, werden die Pflanzen, nachdem ſie wohl bewurzelt ſind, kein Waſſer erfordern, und man kann ſolchergeſtalt eine gute Aernde der ſchönſten Arten Melonen erhalten.

Man kann jetzt Majoran, Thymian, Sommer-Saturey, und andere Gewürzkräuter, ſicher ausſäen; ſolche gerathen nicht, wenn ſie allzu früh geſäet ſind, beſonders wenn der Frühling kalt und naß iſt.

Zu Anfange des Monats pflanzt man Phaſeolen in eine warme Gegend, und zwar bey trockenem Wetter; denn von der Näſſe im Erdreiche verdirbt das Geſäme. Auch ſäet man Portulak auf warme Stellen, damit ſolcher vorhanden ſey, nachdem der auf dem Miſtbeete befindliche vergangen iſt.

Die Rettige, Mohrrüben, Paſtinaken, Zwiebeln, Lauch, und dergleichen, welche man im Jäner und Anfange des Februars geſäet, und im März zu egen angefangen hat, eget man noch ferner, ſetzt ſolche in gehörigen Abſtand von einander, und reißt alles Unkraut zwiſchen ihnen aus; dieſes muß jederzeit bey trockenem Wetter geſchehen, damit das Unkraut ausgerottet werde. Bey feuchtem Wetter pflanzt man Sproſſen oder Abſchnittlinge von Salbey, Rosmarin, Raute, Saturey, Maſtixkraut, Lavendel, Stöchaskraut, Cypreſſenkraut, und andere Spezereygewächſe; denn es bewurzeln ſich ſolche zu dieſer Jahrszeit ſehr willig, beſonders wenn ſie Schatten gegen die Sonne genießen, und gehörig begoſſen werden.

Man pflanzt Gartenbohnen zu einem ſpäten Vorrathe und fährt fort, die niederländiſche Admiralerbſe, und andere große Arten der Erbſen, auszuſäen, daß ſolche auf diejenigen, ſo im März geſäet worden, folgen können.

Man kann nunmehr Artiſchocken ablegen, und ſolche auf einen feuchten Boden pflanzen; iſt hingegen der Boden dürre, ſo werden dieſe nicht ſo gut gerathen, als diejenigen, welche im vorigen Monate gepflanzt worden. Man muß auch die Blumenkohlpflanzen, welche im Februar aufgegangen ſind, verpflanzen, um davon ſpäten Vorrath zu erlangen.

Man fährt in jeder Woche fort, alle Arten junger Salatkräuter, als: Rettige, Rüben, Steckrüben, Senf u. d. gl. auszuſäen; denn es werden ſolche zu dieſer Zeit gar bald zum Gebrauche gar zu groß werden;

man

man muß aber dabey beobachten, daß man ſelbige, ſo wie die Hitze der Jahrszeit zunimmt, immer in eine ſchattigere Gegend ſäe, denn ſie wachſen im Sommer am beſten auf einem gegen Norden liegenden Lande.

Man ſäet etwas Cos=, ſchleſiſchen und andere Arten großer Lattiche, damit ſolche auf diejenigen, ſo im März geſäet worden, folgen können; es müſſen dieſe aber ein feuchtes Erdreich haben, ſonſt werden ſie, wenn im Sommer viel trockene Witterung einfällt, keine gute Köpfe gewinnen.

Die jungen Selleriepflanzen verpflanzt man in Beete von fetter Erde, ungefähr 3 Zoll von einander, und begießt ſie gehörig, bis ſie eingewurzelt ſind; bey dieſer Verrichtung aber muß man nicht alle Pflanzen zuſammen aus dem Samenbeete ziehen, ſondern ſie nur verdünnen, indem man von den größten einige heraus nimmt, und die kleinern Pflanzen zurückläßt, damit ſolche daſelbſt Stärke erlangen.

Man eget den Boden zwiſchen den Reihen mit Bohnen und Erbſen, wirft auch die Erde gegen deren Stiele auf, als welche dadurch geſtärkt werden; es werden auch die Pflanzen, nach der Reinigung des Bodens vom Unkraute, deſto beſſer anwachſen.

Nach einem Regenſchauer wirft man die Erde gegen die Stiele der Kopf = und Blumenkohlpflanzen auf, es mögen ſolche entweder im Herbſt, oder zeitig im Frühlinge, gepflanzt ſeyn. Es iſt dieſes unumgänglich nöthig, damit man die Stiele gegen die Sonnenhitze und Winde bewahre, als wodurch ſie trocken und hart werden; bey dieſer Verrichtung muß man ſich aber hüten, daß man keine Erde in ihre Herzbollen werfe, weil ſie dadurch verderben.

Man ſucht die Gehäuſe = und Wegeſchnecken zu vertilgen, welche zu dieſer Jahrszeit durch mäßige Regenſchauer hervor gelockt werden, bey welcher Gelegenheit man ſie leicht fangen kann; denn, wenn man ihren Auf-

enthalt duldet, ſo werden ſie ſich gewaltig vermehren, und vielen Gewächſen großen Nachtheil und Schaden zufügen.

Bey einfallenden kalten Nächten muß man die Fenſter über die frühzeitigen Gurken und Melonen fleißig bedecken; denn es fällt die jung angeſetzte Frucht ſehr leicht ab, wenn die Beete kalt geworden ſind, oder ihnen die gehörigen Bedeckungen fehlen.

Man ſäet Steckrüben auf einen feuchten Fleck Erde, damit ſolche auf die im März ausgeſäeten folgen können; dieſe damals geſäete müſſen nun in gehörigen Abſtand verſetzt, und das Unkraut zwiſchen ihnen vertilgt werden.

Die Beete mit Krauſemünze, Dragun, Peterſilie, u. ſ. w. müſſen jetzt fleißig gegätet werden; denn wenn man das Unkraut zu dieſer Jahrszeit über die Pflanzen her wachſen läßt, ſo wird ſolches dieſelben ſchwächen und ſie gar verderben; auch müſſen ſie, wenn die Witterung trocken iſt, begoſſen werden, wodurch ihr Wachsthum befördert wird.

Man kann nunmehr die Abſchnittlinge von Krauſemünze, Dragun, u. ſ. w. pflanzen, und damit friſche Beete beſtellen, weil die alten oft, nachdem ſie 2 oder 3 Jahre lang ausgehalten haben, in Abnehmen gerathen.

Einige von den im vorigen Monate geſäeten ſchleſiſchen-Cos-und andern großen Arten Lattiche, verpflanzt man, und beobachtet dabey, daß man ſie begieße, bis ſie gut eingewurzelt ſind.

Die im vorigen Monate geſäeten Kopf-und Savoyer-Kohlpflanzen, müſſen nunmehr Raum genießen, und auf Beete verſetzt werden, damit ſie Kräfte erlangen, ehe man ſie ferner an ihre gehörige Orte umpflanzt; es müſſen auch die Samenbeete gegätet werden, ſonſt werden die Pflanzen darauf lang und ſchwach wachſen. Man muß jetzt etwas Savoyer- und Kopf-Kohlſamen zum ſpäten Vorrathe ſäen, daß ſolche auf die im vorigen Monate geſäeten folgen können.

Man

Man ſäet Hanf und Flachs, auch Stangenhopfen; zu gleicher Zeit muß man auch das Erdreich zum Hopfen vom Unkraute reinigen, und die Hügel zerbrechen; man kann auch einige ſpäte roncevaliſche und große graue Erbſen aufs freye Feld, zum Wintervorrathe, ausſäen.

Am Ende dieſes Monats muß man ſeine Artiſchocken beſehen, und davon alle junge Pflanzen abnehmen, welche an ihnen hervorgekommen, ſeitdem die letzten Ableger von den Strünken genommen ſind; denn wenn man ſolche daſelbſt wachſen läßt, werden ſie denen Pflanzen, welche zur Frucht beſtimmt ſind, die Nahrung entziehen, und verurſachen, daß deren Frucht klein bleibt. Es können einige der beſten von dieſen Pflanzen geputzt, und in eine junge Anpflanzung, dahin, wo dergleichen fehlen, zur Ausbeſſerung verpflanzt werden; weil aber dieſe ſpäten Pflanzen im erſten Jahre ſparſam Frucht tragen, ſo werden ſie ſelten, ausgenommen wo ein großer Mangel daran iſt, gepflanzt.

Ungefähr um die Mitte dieſes Monats, ſäet man noch etwas mehr Sellerieſamen aus, damit ſolcher auf den im vorigen Monate geſäeten folgen möge; es muß dieſer aber auf einen feuchten Fleck Landes geſäet, und bey trocknem Wetter fleißig begoſſen werden, ſonſt geht er nicht wohl auf.

Man muß auch etwas azoriſchen Fenchelſamen ſäen, damit ſolcher auf den zuvor geſäeten folge; denn wenn dieſer zum Gebrauch bequem iſt, wird es nicht länger als 18 oder 20 Tage dauern, daß er zum Samen aufſchießt; deswegen iſt das Daſeyn deſſen Nachſatzes unumgänglich nöthig.

Hervorgebrachte Sachen des Küchengartens ſind: Sproſſen vom wälſchen Kopf- und Savoyerkohl, welche jetzt ſehr gut ſind, wenn ſolche abgebrochen werden, ehe ſie zum Samen aufgeſchoſſen ſind; die jungen Schoſſen von Steckrüben, und Hopfenſproſſen; alle Arten junger Salatkräuter; Sauerampfer, Acetoſa; Spinat, Spinachia; Schweitzer Mangold, Beta; Spargel,

gel, Aſparagus; junge Zwiebeln, Cepa; Lauch, Porrum; Peterſilie, Petroſelinum; Sellerie; Smyrnenkraut, Smyrnium; Kerbel, Chærophyllum; wälſche Pimpinell, Pimpinella; Borretſch, Borrago; Kohl, Braſſica; Rettig, Raphanus; Rosmarin, Rosmarinus; Salbey, Salvia; Jſopp, Hyſſopus; Thymian, Thymus; Topfmajoran, Origanum; Winter-Saturey, Satureja; Ringelblume, Caltha; brauner niederländiſcher, Kopf- und Cos-Lattich, Lactuca; Endivie, Cichorium; auch etwas Paſtinak und Mohrrüben, wenn ſolche im Sande verwahrt worden; denn wenn ſelbige in der Erde geblieben ſind, werden ſie jetzt ausgeſchlagen ſeyn, und alsdann werden ihre Wurzeln ſtockig und zähe werden. Junge Mohrrüben, welche im Herbſte geſäet worden, ſind nunmehr reif; auch die jungen Sproſſen von Salſeſi, welche Einige dem Spargel noch vorziehen. Auf den Miſtbeeten: Portulak, Gurken, Erbſen, und Phaſeolen. Gegen das Ende des Monats hat man auch in warmen Gegenden Erbſen und etwas Kopflattich.

2. **Verrichtungen, welche im Baum- oder Obſt-Garten geſchehen müſſen.** Wenn die Witterung bisher ungünſtig geweſen, muß man zu Anfange dieſes Monats einige von den ſpäten Arten des Obſtes pfropfen; wenn ſich aber die gute Witterung frühzeitig eingeſtellt hat, wird es zu dieſer Arbeit ſchon zu ſpät ſeyn.

Man ſieht fleißig nach ſeinen jungen Obſtbäumen, und unterläßt nicht, ſie bey trocknem Wetter zu begieſſen. Wann man auch merkt, daß deren Blätter ſich zu krauſen anfangen, muß man ſie über und über ſacht begießen; es kann dieſes auch an alten Bäumen zu ihrem großen Vortheil geſchehen, wenn man deren Blätter zuſammengeſchrumpft findet; man muß ſolches aber nicht bey der größten Tageshitze verrichten, ſonſt wird die Sonne ihre Blätter verbrennen; auch nicht zu ſpät gegen Abend, beſonders wenn die Nächte kalt ſind. Wenn man merkt, daß die Obſtbäume

ſehr

ſehr vom Ungeziefer geplagt werden, muß man eine gute Menge Tobaksſtiele in Waſſer weichen, und damit die Bäume waſchen; wenn dieſes fleißig geſchieht, wird dadurch das Ungeziefer vertilgt, und doch den Bäumen kein Nachtheil zugefügt werden; oder, wenn die verſchrumpften Blätter abgepflückt, und die Zweige mit etwas Tobaksſtaube beſprengt ſind, wird das Ungeziefer dadurch auch zerſtört, und kann ſolcher, nach 24 oder 48 Stunden, wieder abgewaſchen werden.

Die Stämme derjenigen Obſtbäume, worauf im vorigen Sommer Augen gepfropft worden, und welche wohl gerathen ſind, müſſen nunmehr bis auf 3 oder 4 Zoll über den Knoſpen beſchnitten werden, wofern ſolches nicht im vorigen Monate geſchehen iſt; denn es werden jetzt die Knoſpen auszuſchlagen anfangen.

Gegen das Ende dieſes Monats muß man anfangen, ſeine Obſtbäume an den Wänden und Geländern zu beſichtigen, und derſelben wohlſtehende Sproſſen aufziehen, auch alle unordentliche und überflüſſig daran hervorgekommene Zweige abnehmen. Man kann nun auch ſeine Apricoſen, da wo ſie zu häufig ſtehen, verdünnen; denn je eher dieſes geſchieht, deſto beſſer werden die zurückgelaſſenen anwachſen.

Die Erdbeerbeete müſſen jetzt fleißig gegätet werden; wenn auch die Witterung ſehr trocken iſt, muß man ſie begießen, ſonſt werden ſie nur wenige Früchte hervorbringen. Da auch die Erdbeeren um dieſe Zeit im Lande anfangen, ihre Ranken zu treiben, muß man alle ſogenannte Kukuke, d. h. das taube Kraut, welches nur blüht, aber keine Frucht anſetzt, fleißig abreißen. Man ſoll auch, wie Einige wollen, die großen engliſchen Kapern ausreißen, man müßte denn ein beſonderer Liebhaber davon ſeyn; ſie ſind an ihren dicken, kurzen und rauchen Ranken, an ihrer breiten Blüthe, und den haarichten und faſt beißenden Blättern,

tern, leicht zu erkennen; allein die Kukuke kann man nicht ſo leicht erkennen, und beſonders ehe ihre Ranken vollkommen ſind. Die meiſten davon ſind ausgeartete Erdbeeren, und alſo ſehen die Blätter der guten und der ſchlechten einander ziemlich ähnlich. Allein, dieſe ausgearteten Stöcke machen durch ihre lange Ranken in der Folge unzählige andere, welche ſehr ſchön, und folglich ſehr betrüglich ſind. Kenner derſelben werden bald inne, daß ſie raucher und dunkelgrüner ſind, als die guten; wenn man ſich aber nicht fleißig angelegen ſeyn läßt, die mit ihrer Schönheit betriegende falſche Pflanze auszureuten, ſo hat man in kurzer Zeit gar keine guten mehr. Bey ihr trifft das Sprichwort richtig ein: Sie gleißen ſchön von außen. Man muß viel Ranken von den Erdbeeren abzwicken, und auch einige von denen, welche die ſchwachen Stöcke in allzu großer Menge treiben, anbinden. Abzwicken aber heißt die letzten Blüthen, und die letzten Kuppen an der Spitze einer jeden Ranke wegnehmen, um nur 3 oder 4 aufs höchſte von denjenigen daran zu laſſen, welche zuerſt an eben denſelben Ranken geblüht haben, und der Erde am nächſten ſind.

Man hält die Länder bey ſeinen Obſtbäumen vom Unkraute, und ſich ſehr ausbreitenden Gewächſen, rein; denn dieſe entziehen den Bäumen ihre Nahrung. Wenn auch das Erdreich ſich gar zu hart verbinden will, muß es mit der Miſtgabel locker gemacht werden; und wenn man hernach etwas dürres Laub auf den Boden legt, und ſolches bey ſehr trockner Witterung in jeder Woche zweymal begießt, wird es den Bäumen ſehr nützlich ſeyn.

Zu dieſer Zeit ſoll man auch die Pfirſichbäume und ander Kernobſt zum drittenmal ſchneiden. Der zweyte Schnitt iſt in der Blüthe geſchehen, um die Reiſer wegzunehmen, welche nicht geblüht haben, wie man gehofft hatte. Bey dieſem Schnitte macht man ſich

Rech=

Rechnung, daß die Blüthen, welche Früchte anſetzen ſollen, dergleichen angeſezt haben; gleichwohl hat man nur diejenigen für wahre Pfirſichen zu rechnen, welche recht ſtark angeſezt haben, und auch ziemlich groß ſind, weil bis dahin ihrer noch viele abfallen, ob ſie gleich angeſezt zu haben ſcheinen; es iſt alſo dienlich, alle Aeſte abzuſtutzen, die man, der Frucht wegen, lang gelaſſen hat, und welche nicht allein dieſelbe entweder gar nicht, oder nur ſehr wenig davon, behalten, ſondern vielleicht auch ſchwach getrieben haben, daß ſie nämlich nur ſehr kleine Sproſſen treiben, oder wohl gar nur in das Laub wachſen. Man muß an den ſchwächſten von dieſen Aeſten nur ein Reis, oder aufs höchſte zwey, laſſen, und überhaupt alle die Aeſte verſchneiden, welche nicht Kraft zu haben, oder von den ſchalen Winden verbrannt zu ſeyn ſcheinen; und endlich, nach dem natürlichen Zuſtande jeden Baumes, die ihm gehörige Laſt nach ſeinem mehrern oder wenigern Vermögen einrichten. Alſo muß man ihrer den friſchen Bäumen, und vornämlich denen, die von neuem getrieben haben, viele, und denen die ſchwach ſind, wenige laſſen, und allzeit darauf ſehen, einen ſchönen Baum zu machen, indem man ſich, ſoviel als möglich, bemüht, daß jeder tragbare Aſt an ſeiner Spitze eine Frucht habe. Dieſer dritte Schnitt muß geſchehen, ehe man ſie heftet, oder wenigſtens, indem man die Bäume an das Geländer heftet.

Gegen das Ende des Aprils muß man auch abzwicken, d. h. die großen Sproßreiſer, welche einige Pfirſichbäume gegen den Hauptſchnitt des Jahres getrieben haben, bis auf 4 oder 5 Augen abbrechen, damit ſie 3 oder 4 mittelmäßige, die zum Theil tragbar ſind, anſtatt des einen, welches zu hoch und nur ins Holz ſchieſſen würde, treiben; vornämlich ſoll dieſes geſchehen bey den ſehr großen, welche an den Wipfeln der hochſtämmigen Bäume, wenn ſie ſchon hoch genug ſind, in die

Höhe

Höhe ſchießen. Es geſchieht auch manchmal, aber ſelten, bey denen, welche unterwärts treiben, wenn man einen leeren Raum zu bekleiden hat, der bey ſehr dicken entweder abgeſtorbenen oder alten Aeſten entſtanden iſt, die man in dem Winterſchnitte abgeſtutzt hat. Dieſe dicken treiben oft gar nicht, oder werden voll Harz, ſowohl ſie ſelbſt, als die neuen, die ſie im Frühlinge auslaſſen. Es iſt nicht dienlich, alle andere Obſtbäume zu beſchneiden; ausgenommen die Pfropfreiſer, welche auf große Stämme geſetzt werden, und allzu ſtark zu treiben angefangen haben. Die Schößlinge dieſer Pfropfreiſer würden allzu groß und blätterreich werden, wenn ſie dieſe Arbeit nicht aufhielte, und ſie viel gute Aeſte, ſtatt eines einzigen, der ganz unnütz bleiben könnte, hervorbringen ließe. Außer dieſen Gelegenheiten beſchneidet man vergeblich. Das Beſchneiden oder Abknippen erſtreckt ſich auch zuweilen auf die Feigenbäume; allein dieſes geſchieht erſt zu Ende des May.

In der Mitte des Aprils muß man diejenigen Feigenbäume, welche den Winter über, gegen den Froſt bedeckt geweſen, völlig entblößen; es muß dieſes aber allmählich geſchehen, denn es gerathen die jungen Früchte in Gefahr, wenn ſie der freyen Luft gar zu plötzlich ausgeſetzt ſind.

Die Fruchtgewächſe im Treibgerähme müſſen jetzt, nach Maßgebung der Hitze des Wetters, viel friſche Luft genießen; auch müſſen ihre Zweige oft mit Waſſer beſprengt werden; wenn auch ihre Wurzeln dann und wann begoſſen werden, wird es ihnen ſehr nützlich ſeyn, beſonders wenn ſie in einem trockenen Erdreiche ſtehen.

Früchte, welche jetzt am beſten, oder noch dauerhaft ſind: 1) von Birnen, Franc-real, Bergamot Bugi, Saint-Martial, Verd d'hyver de Lord Cheyne, Beſſy de Cheaumontelle, Carmelite; und zum Backen: Cadillac, Warden de Parkinſon; Warden Angloiſe. 2) Im

Im Treibhauſe: Kirſchen, männliche Marellen, Mala Armeniaca, und einige Pflaumen. 3) Auf dem Miſtbeete: Erdbeeren. 4) Von Aepfeln: Ruſſet d'or, Ruſſet de Pile, Ruſſet de Wheeler, Nonpareil, de Jean, Pippin pierreuſe, nebſt einigen andern.

3. Verrichtungen, welche in der Pflanzſchule geſchehen müſſen. Im Anfange dieſes Monats kann man ohne Gefahr die meiſten Arten immergrünender Gewächſe verpflanzen, als: Stechpalmen, Eiben, Hagedorn, Steinlinden, wälſche Linden, Ciſtenroſen, Steineichen, Tannen, Fichten, Cedern, Cypreſſen, u. ſ. w. und beobachtet dabey, daß man, wenn es möglich, ſolches an einem trüben Tage, oder nach Regenſchauern, verrichte; denn es pflegen die Sonnenſtrahlen und der Wind, die Zaſern von den Wurzeln derſelben, inzwiſchen da ſie doch über der Erde ſind, auszutrocknen, welches ihnen ſehr nachtheilig iſt. Man muß ſie auch wohl begießen, damit ſich die Erde an ihren Wurzeln ſenke; auch die Oberfläche des Bodens mit dürrem Laube bedecken, und dadurch das Eindringen der Sonnenhitze und des Windes zu den Wurzeln der Gewächſe verhindern.

Zu dieſer Jahrszeit kann man die zwo Arten des Tulpenbaums mit Lorbeerblatte, den caroliniſchen Lorbeer, Kerzenbeermürthe, caroliniſchen Zweckholz- und dergleichen andere ausländiſche Bäume, denen man hieſige Gegend angewöhnen will, hinaus verpflanzen. Wenn man dieſe nun aus den Töpfen nimmt, muß nur die äußerſte Seite des Erdballens um ſie her abgenommen, und dadurch den neuen Zaſern Raum zum Wachsthum verſchafft werden.

Man kann nun auch die Eicheln von der Steineiche, und die Samen von Tannen, Fichten, Cedern, Cypreſſen, Mangolien, Tulpenbaume, Saſſafras; wie auch der mehreſten ausländiſchen Bäume Samen, ſo

aus

aus Carolina, Virginien, und den noch mehr vorwärts gelegenen Theilen von Weſtindien überbracht worden, ausſäen. Die beſondere Anweiſung, wie dieſes geſchehen muß, findet man unter jedem Artikel.

Im Anfange dieſes Monats kann man die Stechpalmen pfropfen, und gegen die Mitte deſſelben die Tannen, Fichten, Wachholder u. ſ. w. abſäugen, und auf dieſe Weiſe einige der ſeltenſten Arten fortpflanzen; es werden aber die ſolchergeſtalt hervorgebrachten Bäume niemals ſo groß, als die aus dem Samen aufgezogenen, werden, weil die Stämme in ihrem Wachsthum, mit denen Bäumen, wovon die Zweige abgeſäugt worden, ſelten gleichen Ruck thun, daher man in Gefahr ſteht, daß ſie nicht austreiben; deswegen muß man, wenn dieſes geſchieht, die Einſäugung der Zweige ſo nahe gegen den Boden, als es nur möglich iſt, anſtellen.

Man muß jetzt nach ſeinen gepfropften Sachen ſehen, und beobachten, daß man den Lehm an denen Stellen, wo er aufgeſprungen iſt, wieder ergänze, weil ſonſt die auszehrenden Winde die Pfropfreiſer durchdringen, und dieſelben verderben.

Man ſieht auch nach den eingepfropften Knoſpen, welche jetzt ausſchlagen, und wo man merkt, daß ihre Spitzen vom Ungeziefer beunruhigt, und die Blätter gekräuſt werden, muß man ſie abpflücken, ehe ſich das Ungeziefer gar zu weit ausbreitet.

Den Boden zwiſchen den Reihen der Bäume in der Pflanzſchule hält man rein; denn wenn man das Unkraut in dieſem Monate anwachſen läßt, wird es gar bald die jungen Bäume überziehen, und ſie ſehr ſchwächen.

Wenn dieſer Monat ſich trocken bezeugt, muß man ſeine Samenbeete mit immergrünenden Gewächſen, Forſtbäumen und Stauden fleißig begießen; wie auch die jungen Pflanzen, welche auf dem Samenbeete hervorgekommen ſind; imgleichen die Stämme

zu Obſtbäumen, welche unlängſt gepflanzt worden; ſonſt wird Sonnenhitze und Wind dieſelben bis auf ihre Wurzeln bald durchdringen, und ſie austrocknen. Es iſt dieſes von kleinen Anpflanzungen zu verſtehen; denn in großen Baumſchulen würde es eine beſchwerliche Arbeit ſeyn, alle ihre Stämme zu begießen.

Es müſſen die Beete, worauf man entweder im Herbſte, oder vergangenen Monate, Samen geſäet hat, nunmehr ſorgfältig gegätet werden; denn es werden viele von den jungen Bäumen anfangen hervor zu kommen, und alſo in Gefahr gerathen, wenn man das Unkraut wachſen läßt. Die Kaſten oder Töpfe mit Cedern, welche anfangen aufzugehen, müſſen jetzt in eine ſchattige Gegend geſetzt werden, weil dieſe junge Pflanzen von gar zu vieler Sonnenhitze bald verderben. Man muß nun auf guter Hut ſeyn, ſeine Samenbeete mit Fichten und Tannen, welche gegen das Ende des Monats ſich zu zeigen anfangen werden, gegen die Vögel zu bewahren, welche ſehr gern die Spitzen der jungen Pflanzen, ſo wie ſolche aus der Erde, mit der Samenhülſe auf ſich, hervor brechen, abzuzwicken pflegen.

4. *Verrichtungen, welche in Luſt- und Blumengärten geſchehen müſſen.* Die Sandgänge, welche im vorigen Monate aufgebrochen und umgeſtochen ſind, müſſen jetzt eben ſo geharkt und berollt werden, damit ſie zum Gebrauche fertig ſeyn mögen. Es müſſen auch die Grasgänge gehörigermaßen bemäht, und zum Spazierengehen, in guter Beſchaffenheit erhalten werden. Außerdem wird das Gras, wo obiges zu dieſer Jahrszeit verabſäumt worden, gar bald ſo geil und grob werden, daß einige Zeit überhin gehen wird, ehe man es, mit größtem angewendeten Fleiße, wieder zart bekommen kann.

Man reinigt die Länder des Luſtgartens vom Unkraute, und bindet alle lang aufſchießende Gewächſe an Stä-

be, damit ſie nicht abgebrochen oder vom Winde niedergedrückt werden.

Auf ſeinen Ländern kann man jezt dergleichen jahrvergängliche (jährige) Blumengewächſe ausſäen, die keiner gekünſtelten Hitze zu ihrer Beförderung benöthigt ſind, als: cretiſche Federnelke, fünfeckige Glockenblume, verſchiedene Arten der Feigbohnen, wohlriechende Erbſen, tangerſche Erbſen, Zwerg-Lychnis, Lobels Mückenfang-Lychnis, Nabelkraut, kleine Winde, indianiſche Kreſſe, Adonisblume, Lavatere, morgenländiſches Pappelkraut, Safflor, verſchiedene Arten von Habichtkraut, Flockenblume, Steinklee, Schneckenklee, Raupenklee, Leinkraut, Beilkraut, Wirbelkraut, türkiſche Meliſſe, nebſt vielen andern harten Arten der Jahrgewächſe, welche beſſer fortkommen, wenn ſie da, wo ſie bleiben ſollen, hingeſäet, als wenn ſie verpflanzt werden: deswegen müſſen ſie auf die Länder des Luſtgartens in Flecken dünn ausgeſäet werden; wenn ſie nun aufgegangen ſind, muß man ſie aus einander ſetzen, und nur wenig Pflanzen auf jedem Flecken zur Blüthe zurück laſſen, damit dieſelben deſto ſtärker werden.

In dieſem Monate muß man die meiſten Arten der ſtarken ausdaurenden und zweyjährigen Gewächſe, welche im vorigen Monate nicht geſäet worden, in der Blumenſchule ausſäen: als, die canterburyſchen Glockenblumen, Akeleyen, Bartnelken, Federnelken, Gartennelken, Roſenpappel, Schildkraut, Levcoien, gelbe Violen, mit vielen andern Arten, welche zur Beſtellung der Länder im Luſtgarten aufwachſen müſſen.

Im Anfange dieſes Monats kann man einige magere Miſtbeete zurecht machen, und darauf diejenigen jährigen Gewächſe, welche ein wenig Wärme zu ihrem Wachsthum erfordern, ausſäen; es wird aber beſſer ſeyn, daß ſolche unter Matten, als unter Fenſtern, aufwachſen, weil ſie unter dieſen gar zu ſtark treiben; und ob ſie gleich auf ſolche Weiſe etwas ſpäter gerathen, ſo hat man

daher

daher doch keine Ungelegenheit zu befürchten, weil ſie zur Blüthe auf den Herbſt beſtimmt ſind, da es alsdann an andern Blumen mangelt, und daher dieſe deſto angenehmer werden; dergleichen ſind die afrikaniſche Sammetblume, indianiſche Sammetblume, große Winde, Balſamine, peruvianiſche Wunderblume, Biſamblume, ſineſiſche Nelke, nebſt einigen andern.

Man muß jetzt Miſtbeete zur Verpflanzung ſeiner zarten Gewächſe bereiten, als: zu den Amaranten, Kugelamarant, gefüllten Balſaminen, und dergleichen, welche man in dieſer Jahrszeit treiben muß, ſonſt werden ſie keine beſondere Schönheit erhalten, denn ſolche beſteht hauptſächlich in ihrer Stärke.

Man ſetzt noch etwas mehrere Tuberoſenwurzeln in ein mäßiges Miſtbeet, zur Folge auf diejenigen, ſo im vorigen Monate gepflanzt ſind, damit man die ganze Jahrszeit hindurch einen Vorrath ihrer Blüthe haben könne.

Die Samen der raren Garten- und Federnelken müſſen nunmehr entweder in Töpfe, Kaſten oder auf die Länder geſäet werden; doch muß man ſich hüten, daß man ſie nicht zu tief bringe, weil das Geſäme dadurch oft verdirbt. Dieſe müſſen bey trockenem Wetter gebührend begoſſen werden, ſonſt werden die Pflanzen nicht aufgehen.

Die Kaſten mit geſäeten Auriculn und Gartenſchlüſſelblumen müſſen ſorgfältig gegen die Sonne bedeckt werden; denn, wenn ſie zur Zeit ihrer Jugend, derſelben völligen Hitze nur einen Tag hindurch ausgeſetzt ſind, werden ſie dadurch verderben; man muß ſie auch oft mit Waſſer erfriſchen.

Man ſteckt Stäbe an die Gartennelken, welche jetzt anfangen, ihre Ranken zur Blüthe aufzutreiben, und bindet ſie daran feſt, um zu verhüten, daß ſie nicht vom Winde abgebrochen werden.

Die feinen Auriculn werden nunmehr anfangen, ihre ſchöne Blumen hervor zu zeigen; deswegen müſſen die Töpfe an einen etwas verdeckten Ort geſetzt, und alſo vor Näſſe verwahrt werden, weil ſolche den Mehlſtaub von ihrer Blüthe abſpühlen würde, worin doch ein großer Theil ihrer Schönheit beſteht; ſie müſſen auch gegen die Sonnenhitze beſchützt werden, weil ſie ſonſt bald vergehen; man muß ihnen aber auch ſo viel freye Luft, als nur möglich iſt, verſchaffen, ſonſt werden ſie ſehr ſchwächlich aufwachſen. Die Töpfe werden gewöhnlichermaßen auf Geſtelle, welche über einander aufgeführt ſind, geſetzt; ſolches iſt dieſen Blumengewächſen bequem, weil ſie niedrig im Wachsthume ſind. Wie aber dieſe Geſtelle zu Abhaltung des Regens und Sonnenſcheins immer oben bedeckt ſind, ſo müſſen ſie hingegen jederzeit, wenn es das Wetter nur erlauben will, von vorn offen ſtehen; auch müſſen diejenigen Pflanzen, wovon man Samen aufnehmen will, ſo bald ſie völlig aufgeblüht ſind, heraus genommen, und an einen Ort geſetzt werden, wo ſie den Sonnenſchein des Morgens, und eine freye Luft genießen können; wenn dieſes nicht geſchieht, werden ſie keinen guten Samen hervorbringen.

Die Beete mit feinen Ranunculn, Anemonen, Tulpen und Hyacinthen, welche jetzt in Blüthe ſtehen, müſſen entweder mit Matten oder Tüchern bedeckt, und dadurch gegen Näſſe oder Sonnenhitze beſchützt werden; auf dieſe Weiſe kann man ſie eine viel längere Zeit hindurch in Schönheit erhalten. Man muß aber dabey beobachten, daß man ſie zu jeder Morgen- und Abendzeit öffne, damit ſie, ſo viel möglich, freye Luft genießen können.

Gegen das Ende dieſes Monats kann man die Wurzeln von Saffran, Zeitloſen, gelben Herbſtnarziſſen, und andern dergleichen zwiebeligen Blumengewächſen, welche um Michaelis blühn, und deren Blätter jetzt verdorben ſind, aus der Erde nehmen; denn je früher dieſe aufgenommen werden, deſto beſſer werden ſie gerathen.

Se-

Selbige kann man bis zum Julius aus der Erde laſſen, alsdann aber müſſen ſie wieder hinein gepflanzt werden.

Man kann nunmehr die meiſten Arten der immergrünenden Gewächſe mit großer Zuverläſſigkeit verpflanzen, wenn nur die Luft trübe, und der Anſchein zu einem baldigen Regen da iſt. Iſt aber der Boden, wohin ſie gepflanzt werden ſollen, ſehr trocken, ſo muß man da, wo die Bäume ſtehen ſollen, große Löcher machen, und in jedes derſelben eine ſo große Menge Waſſer gießen, daß der Boden wie ein Brey oder Schlamm werde; alsdann die Bäume dahinein ſetzen, und wenn hernach die Erde rund um die Wurzeln herum wieder aufgefüllt iſt, muß man den Platz hohl wie ein Becken umher machen, damit ſich das Waſſer darin aufhalten könne; auch ihn oben mit dürrem Laube bedecken, um dadurch zu verhindern, daß die Sonnenhitze und Luft nicht in den Boden dringe, und derſelben Wurzeln auszehre. Man muß auch, wenn das Wetter trocken iſt, das Begießen der Bäume wöchentlich zweymal wiederholen.

Wenn die Phillyräen, Alaternen, Lorbeer, Tinus, oder andere ſtarke immergrünende Bäume aus dem Geſchicke gewachſen ſind, kann man ihnen jetzt die beliebige Geſtalt wieder geben, wenn man deren Zweige, nahe gegen die Stämme zu, beſchneidet; und die hervorſproſſenden Zweige können nach der verlangten Ordnung gezogen werden.

Gewächſe, welche jetzt in Luſtgärten blühen, ſind: wälſche Zehrwurz, Arum; klein Aronkraut, Ariſarum; niedrige Schwertlilie, Iris; höhere Schwertlilien; Frühlingszeitloſe, Colchicum; große Schneeglocke, Narciſſo-Leucoium; Hornungsblume, oder Narziſſe; Hornungsblume mit Binſenblatt, oder Jonquille; Märzblume, oder Hyacynthe; Sternhyacinthe, Hyacinthus ſtellaris; Traubenhyacinthe, Muſcari; Mayblume, Lilium convallium; Hundszahn, Dens canis; Goldwurzel, oder Affodil, Aſphodelus; Tulpe; Kaiſerkrone;

 Schach-

Schachblume, Fritillaria; perſiſche Lilie; große Hühnermilch mit grüner Blume, Ornithogalum; Löwenblatt, Leontopetalon; Aentenfuß, Anapodophyllon; gefüllte Dotterblume, Caltha paluſtris oder Populago; Akeley, Aquilegia; Leberkraut, Hepatica; gefülltes Scharbockskraut, Chelidonium minus; Hahnenfuß, Ranunculus; Windblume, Anemone; wilde Windblume, Anemonoides; Schlottenblume, Pulſatilla; Roſenwurz,, Anacampſeros; gefüllte Steinbrech, Saxifraga; Kronnelke, Lychnis; klein Enzian, Gentianella; Frühlingsſaubrod, Cyclamen; Gartenſchlüſſelblume, Primula veris; Bährſanikels Arten, Auricula urſi; Wollkraut mit Borretſchblatte, Verbaſcum; ausdauernd Schabenkraut mit blauer Blume, Blattaria; Wachsblume, Cerinthe; Jinngrün, Pervinca; Märzviole; dreyfärbige Viole; cretiſch Berufswant, Alyſſon; Nachtviole, Hesperis; gefüllte Wieſenkreſſe, Cardamine; venediſche Wicke, Orobus; Hohlwurz, Fumaria bulboſa; Leinkraut, Linaria; Günſel, Bugula; Katzenfuß, Elichryſum; gefüllte Maßliebe, Bellis; Gemſenwurz, Doronicum.

Starke Bäume und Stauden, welche jetzt blühen, ſind: Terpenthinbaum, Terebinthus; Lorbeerbaum, Laurus; Spierſtaude mit Johanniskrautblatte, Spiræa; Birnbaum mit gefüllter Blüthe; niedrige Miſpelbaum, mit ſchwarzer Frucht; virginiſche Hagedorn; Speierlingbaum, Sorbus; wilde Speierlingbaum, Cratægus; Mandelbaum, mit weißer und pfirſichfarbiger Blüthe; Zwergmandelbaum, mit einfacher und gefüllter Blüthe; Pfirſichbaum, mit gefüllter Blüthe; Pflaumenbaum; Kirſchbaum, mit gefüllter Blüthe; Vogelkirſchbaum; Judasbaum, Siliquaſtrum; Heidelbeerſtrauch, Vitis Idæa; Pimpernußbaum, Staphylodendron; Tinusbaum; frühzeitige weiße Geisblatt, Caprifolium; wälſche Geisblatt; kleine Mehlbaum, Viburnum; Berbisbeerſtaude, oder Saurach, Berberis; gelbe Jasmin; Hart=

Hartriegel, Liguſtrum; ſpaniſche Hohlunder, mit weiſſer, Purpur- und blauer Blüthe, Lilac; perſiſcher Jasmin, mit Hartriegelblättern; perſianiſche Hohlunder, mit zerkerbten Blättern; Baumbohnenbaum, Laburnum oder Cytiſus; Scorpionſenne, Colutea Scorpioides oder Emerus; unächte Benzoebaum, nebſt einigen andern.

Arzeneygewächſe, welche jetzt zum Gebrauch eingeſammelt werden können, ſind: wilde Sauerampfer, Acetoſa; Nägelkraut, mit Rautenblatte, Paronychia; engliſche Märzblume; weiße Steinbrech; Waldmeiſter, Matriſylva; gelbe Schlüſſelblume; bleiche Schlüſſelblume; Bachbunge, Beccabunga; Täſchelkraut, Burſa paſtoris; Brunnkreſſe, Siſymbrium; Rettigwurzel, Raphanus; Günſel, Bugula; taube Neſſel, Lamium, Galeopſis; Gundermann, Hedera terreſtris; Huflattich, Tuſſilago; Maslieben, Bellis; Röhrleinkraut, Taraxacum; Mäuseöhrlein, Piloſella.

5. **Verrichtungen, welche im Gewächs- und Treibhauſe geſchehen müſſen.** Gegen das Ende des Monats können die Lorbeer- Tinus- Myrthen- Ciſten- Oliven- Johannisbrod- Bäume, Baumgamander, Baumſalbey, Honigbaum, Baumwermuth, auch andere ſtarke Gewächſe, aus dem Gewächshauſe genommen, und dadurch den Orangebäumen, und andern ſchwächern Gewächſen, zur Voneinanderſetzung Platz gemacht werden, damit ſelbige mehr Luft genießen. Es müſſen die herausgenommenen Gewächſe aber an einen Ort geſetzet werden, wo ſie gegen kalte Winde Schutz finden können, ſonſt werden ſie Noth leiden, weil ſie durch den Aufenthalt im Hauſe etwas zart geworden ſind.

Diejenigen von den Orangebäumen, oder andern ausländiſchen Gewächſen, welche einer Veränderung benöthigt ſind, müſſen nunmehr umgeſetzt werden; auch muß

man diejenigen, welche größere Töpfe oder Kaſten erfordern, in dergleichen verſetzen; und dabey beobachten, daß, wenn ſie aus den Töpfen oder Kaſten genommen werden, man davon alle moderige oder verdorbene Wurzeln abſchneide, auch ihre Stämme und Kronen abwaſche, um ſie dadurch von der Unreinigkeit, welche ſie bey ihrem Aufenthalte im Hauſe angenommen haben, zu reinigen. Wenn ſolche nun friſch verſetzt ſind, müſſen ſie gebührend begoſſen, und in der Tageshitze gegen die heftigen Sonnenſtrahlen überſchattet werden. Dadurch, daß man dieſelben zeitig in dieſem Monate verſetzt, werden ſie Zeit gewinnen, friſche Wurzeln auszuſchlagen; ehe ſie weiter an ihre Orte gebracht ſind, auch Stärke erlangen, ihre Blüthe in Menge hervor zu bringen.

Von denen Bäumen, welche in dieſer Jahrszeit nicht umgeſetzt ſind, muß die Erde oben ab, und zu den Seiten aus den Kaſten und Töpfen heraus genommen, und dieſe wieder mit friſcher fetter Erde aufgefüllt, auch ihre Stämme und Kronen, wie zuvor gemeldet iſt, gereinigt werden; dieſes wird ſie zur Blüthe ſehr anfriſchen. Man muß aber niemals eine hitzige Art Miſt oben auf die Erde legen, wie ſolches von einigen aus Unwiſſenheit, zum Verderben ihrer Bäume, geſchieht. Wenn man daher ja eine Art Miſt auf die Oberfläche der Erde legen will, muß ſolches verrotteter Rindermiſt ſeyn; es muß dieſes aber nicht in gar zu großer Menge geſchehen, auch muß er gänzlich verrottet ſeyn.

Wenn das Wetter gelinde iſt, halte man die meiſte Zeit des Tages hindurch die Fenſter des Gewächshauſes offen; denn es erfordern die Gewächſe in dieſer Jahrszeit einen großen Theil friſcher Luft, ſonſt werden ſie ſchwächlich anwachſen, und nur wenig Blüthe hervorbringen, auch ungeſchickter ſeyn, die freye Luft zu vertragen, wenn ſie hernach aus dem Hauſe gebracht werden.

Man kann nunmehr die Orangebäume, Jasminen, und andere zarte Gewächſe, abſäugen; bey denjenigen

aber,

aber, welche Knoſpen annehmen, iſt es beſſer, daß ſie durch das gewöhnliche Augeneinpfropfen fortgepflanzt werden; denn es vereinigen ſich die aufgeſäugten Bäume ſelten eben ſo gut mit dem Reiſe, und es erhalten ſehr wenige von ihnen eine ſo anſehnliche Größe, als diejenigen, welche eingeäugelt ſind.

Es müſſen nunmehr die Rindenbeete im Treibhauſe, welche an der Hitze nachgelaſſen haben, und in vorigem Monate nicht erfriſchet worden ſind, bis auf den Boden mit einer Gabel umgeſtochen, auch etwas friſche Rinde hinzu gethan werden; ſolches wird ihre Hitze erneuern. Zu gleicher Zeit muß man diejenigen von den Gewächſen, welche deſſen benöthigt ſind, in größere Töpfe verſetzen, und ihnen friſche Erde geben, auch ſolche darauf unmittelbar wieder in die Lohe tauchen; dieſes muß aber bey warmer Luft geſchehen, denn es wird nöthig ſeyn, daß man die Fenſter oft aufmache; wenn nun die Luft ſcharf iſt, werden die Gewächſe dadurch beſchädigt.

Die Ananaſſe müſſen jetzt fleißig abgewartet werden; man muß dabey beobachten, daß man ſie oft mit Waſſer erfriſche, auch eine mäßige Hitze in den Beeten erhalte, und in jeder Nacht die Fenſter zur Verwahrung der Wärme bedecke. Wenn aber die Sonne ſehr heiß ſcheint, müſſen die Fenſter ein wenig aufgerichtet, und alſo friſche Luft hinzu gelaſſen werden, ſonſt ſtehen ſie in Gefahr, zu verſengen; auch müſſen die jungen Pflanzen, welche zur Frucht auf das folgende Jahr beſtimmt ſind, in diejenigen Töpfe umgeſetzt werden, worin ſie bis Michaelis bleiben ſollen; alsdann müſſen ſie daraus wieder in größere Töpfe oder in die Lohe gepflanzt werden.

Diejenigen von den aus Samen gezogenen ausländiſchen Gewächſen, welche deſſen benöthigt ſind, verſetzt man in größere Töpfe, rührt auch die Rinde der Beete, zur Erneuerung ihrer Hitze, um, und taucht

alsdann die Töpfe wieder dahinein, begießt und überſchattet ſie, bis ſie gut eingewurzelt ſind.

Die Kaffeebäume werden jetzt anfangen, ihre Blüthknoſpen hervor zu zeigen; deswegen muß man deren Blätter und Stämme durch das Abwaſchen rein halten, wenn man Unreinigkeit daran wahrnimmt; auch muß man die Bäume oft mit Waſſer anfriſchen, weil ſie darnach ſtark blühen.

Gewächſe, welche jetzt im Gewächs- und Treibhauſe blühen, ſind; Narzißlilie, Lilio - Narciſſus; Aloe, verſchiedene Arten; afrikaniſche Goldwurz, mit Zwiebelblättern, Aſphodelus; afrikaniſche Goldwurz, mit Aloeblättern; Ciſtenroſen, Ciſtus; Ciſtenroſen, mit Meerportulakblatte, Ciſtus halimi folio; baleariſch Harthau, Aſcyrum; Hermannie, 2 oder 3 Arten; Storchſchnabel, verſchiedene Arten, Geranium; Glaskraut, verſchiedene Arten, Ficoides; Becherkraut, verſchiedene Arten, Cotyledon; Turnere; Malpighie; cretiſche ſtaudige Baurenſenf, Thlaspidium; afrikaniſcher dreyblätteriger Schlingbaum, Rhus; cretiſche ſtaudige Winde, Convolvulus; aleppiſches Saubrod, Cyclamen; kleinere ſtinkende Honigbaum, Melianthus; Jasmin, mit Steineichenblatt; Oehlbaum, Olea; Sinnkraut, Mimoſa; canariſcher Geisklee, Cytiſus; rauher Geisklee; mohrenländiſche Blaſenſenne, Colutea; ſtaudiger Sichelklee, Medicago; cretiſche Kronenwicke, Coronilla; afrikaniſche Kreuzblume, Polygala; böotiſcher Baumgamander, Teucrium; afrikaniſche ſtaudige Salbey, mit gelber und blauer Blüthe; canariſche ſtaudige Rospoley, Stachys; ſtaudige Scabioſe; afrikaniſcher ſtaudiger Rainfarn, Tanacetum; Windſamenkraut, Anemonoſpermos, nebſt einigen andern.

6. *Verrichtungen, welche im Felde, oder Feldbau geſchehen müſſen.* Zu Anfange dieſes Monats fährt man fort, alles, was im vorigen Monate, Ungewit-

ters

ters halber, nicht verrichtet werden können, vollends zu Stande zu bringen. Inſonderheit aber muß man dafür ſorgen, daß die Sommerſaat vollends ins Feld komme, d. i. Sommerkorn, Hafer, Gerſte, Weizen, Wicken, Linſen, Bohnen, Hirſe, u. d. gl. Hafer kann man noch bis in die zwölfte Woche vor Jacobi ſäen, darnach aber nicht mehr. Die Gerſte ſäet man bis um Walpurgis oder Philippi Jacobi hin, und aufs höchſte ein Paar Wochen darüber; darum werden jetzt die Aecker zu derjenigen Gerſte zugerichtet, die man etwas langſamer, als die Märzgerſte; zu ſäen pflegt. So kann man auch bis Philippi Jacobi hin noch Frühlein, imgleichen Erbſen, Linſen, Bohnen und Wicken, ſäen. Um Georgii pflegt man den Acker zum Heidekorn zu rühren und zuzurichten, und das Heidekorn auszuſäen; dafern aber die Kraut-Lein-Hirſe- und Heidekornäcker noch nicht gedüngt ſind, kann man vorher den Miſt, zu Anfange dieſes Monats, ausführen, und die Aecker gehörig düngen. Und alſo auch die Kraut- und Flachs-Länder nach Georgii im letzten Mondsviertel rühren laſſen; um welche Zeit man auch noch Hanf ſäen kann.

Die erſte Brache kann nun ungefähr vor Georgii, bis die Bäume zu blühen anfangen, vorgenommen werden. Und wofern naſſes Wetter anhält, kann man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Bergäcker ziehen.

Jetzt kann man die an den Viehtriften gelegenen Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Viehe der Zutritt und die Anſprache zur Saat benommen werde; imgleichen den geilen Weizen mit der Sichel abſchröpfen; doch, ſofern warm Wetter vorhanden, und ehe er noch Knoten oder Halme gewinnt, oder, wie man ſonſt zu reden pflegt, in die Schoßkiele tritt. Man kann ferner den Hopfen behacken, und denſelben nach Oſtern, im zunehmenden Monde, ſtängeln, dafern es bisher, des Froſtes wegen, nicht geſchehen können. Wenn die größte

Kälte

Kälte vorbey iſt, ſoll man, im zunehmenden Monde, bey ſchönem Wetter, an bequemen und mit Fleiß dazu umgeriſſenen Orten den Kleeſamen ausſäen. Man kann nämlich vorher im alten Monde die Wieſen wohl abräumen, da man denn bey naſſem Wetter, oder, wenn man ſie ſonſt zu dieſem Behuf in etwas gewäſſert, dieſelben mit ſcharfen wohlbeſchwerten Egen überfährt, und dadurch dem Moſe ſonderlich noch Abbruch thut. Man muß aber auch zugleich mit vorher die Ameiſen- und Maulwurfhaufen durchſtechen und einſtampfen, und die Kuhfladen zertheilen. So kann man auch noch um dieſe Zeit die Gebüſche darauf ausrotten, und, wo es vonnöthen, mit Seifenſiederaſche düngen; im übrigen aber nicht vergeſſen, daß man, bey dürrem Wetter, die Wieſen wäſſern laſſe; imgleichen die Gehäge oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geſchehen, bey den Wieſen und Gärten ausbeſſere und hebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne; imgleichen noch die Wege und Stege zurecht machen. Es laſſen ſich auch noch Weiden im Neumonde verſetzen, inſonderheit die Bindweiden, wenn ſie zuvor im Waſſer ein wenig ausgeſchlagen; man muß ſie aber zugleich wohl verwahren, daß ſich das Vieh nicht daran reiben könne, und ſie alſo im Wachſen verhindere. Zwiſchen Oſtern und Pfingſten pflegt man auch an vielen Orten die Wälder, Holzungen, Gränzen und Markſteine, wo nicht alljährlich, doch wenigſtens in drey Jahren einmal, nebſt den benachbarten, und im Beyſeyn wohlkundiger Leute, beziehen und beſichtigen zu laſſen, auch dabey alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder ſchadhaft geworden iſt, wieder zu erneuern.

7. *Verrichtungen, welche in Wein-Bergen und Gärten geſchehen müſſen.* In den Weinbergen und Gärten muß man zuvörderſt in dieſem Monate, was im vorigen des Froſtes wegen nicht hat geſchehen können,

nen, vollends bearbeiten, und inſonderheit das Beſchneiden und Aufziehen aufs eheſte zu Ende bringen; das abfließende Rebwaſſer aber mit angehängten Geſchirrlein auffangen. Sogleich nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen ausgehen, muß ſogleich das Räumen vorgenommen, vornämlich aber alsdann die Waſſerwurzeln an den Stängeln fleißig abgenommen werden. Man bricht nämlich alle kleine loſe Sproſſen ab, welche jetzt anfangen auszuſchlagen; wo auch zween Sproſſen aus einem einzigen Auge hervor kommen, da muß der ſchwächſte abgebrochen werden, weil ſolchergeſtalt die Frucht der zurückbleibenden Zweige angefriſcht wird. Zu dieſer Zeit kann eine große Menge Weinſtöcke in ſehr kurzer Zeit durchgeſehen, und viele Mühe erſpart werden, welche veranlaſſet wird, wenn die Sproſſen einen Monat länger daran gelaſſen werden. Da auch durch das Hacken der Reben noch immer etwas Steine und altes Wurzelwerk hervorkommen, müſſen ſolche fleißig ausgeleſen, und die Reben geſäubert werden; wobey ein Jeder von ſelbſt weiß, daß in Anſehung der Steine nur von den großen, d. i. ſolchen, die wie ein Hühnerey und gröſſer ſind, die Rede iſt, indem man die kleinern an den Stöcken gern liegen läßt. Nach dieſem muß man die Rebſtöcke oder Pfähle, jedoch mit aller Behutſamkeit, damit im Stecken die Mutter nicht etwann verderbt werde, einſchlagen, und hierauf ſofort ohne einigen Verzug die Stöcke bey gutem bequemen und temperirten Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelaſſen, kann alsdann noch die Senke vorgenommen werden, welches dann mit dieſes Monats Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfange des folgenden, geſchieht. Imgleichen kann man noch zu Anfange des Aprils mit dem Verſetzen der Rebſtöcke fortfahren.

8. In

8. In den Wäldern und Holzungen, kann man bis Pfingſten noch ferner Reis- und Scheitholz zum Verbrennen hauen; imgleichen Beſenreis und Birken ſammeln, ehe ſie ausſchlagen; nicht weniger das Laub, Moswerk und faul Holz zuſammen rechen, und in die Miſtſtätte führen, das trockenſte und ſauberſte aber davon zum Unterſtreuen gebrauchen.

Die Gehaue, welche im künftigen Herbſte beſäet werden ſollen, müſſen von den Stöcken, und überhaupt gänzlich, gereinigt und in Stand geſetzt werden. Die Gehaue, welche im Frühjahre beſäet werden ſollen, muß man, wenn ſie, wegen zu rauher und unbequemer Witterung, in dem vorhergehenden Monate nicht zur Saat haben zubereitet werden können, nunmehr ungeſäumt dazu zurichten, und ſie, nach Beſchaffenheit des Holzbodens und der Einrichtung, mit Fichtenkiefern- und Lerchenbaumſamen beſäen. Die beſäeten Gehaue, auch da, wo Wildbret befindlich iſt, und die Viehhütung in den Wäldern geduldet wird, muß man verzäunen oder umhängen laſſen.

Auf die Blüthe der Aeſpe, Birke, des Leimbaums, Lerchenbaums, und der Pappel- Sahl- und anderer Weiden muß man Acht haben, indem man daraus ſchon im voraus einigermaßen beurtheilen kann, ob ſie in ſolchem Jahre viele oder wenige Zapfen und Samen bekommen werden.

Mit Ausklingelung des Samens aus den Zapfen kann man noch ferner fortfahren.

Wenn die Eicheln mit Ausgange des März nicht geſäet oder geſteckt worden, kann man ſolches mit Anfange des Aprils verrichten; dann es iſt die Säung oder Steckung im Frühlinge darum ſicherer, weil im Herbſte die Mäuſe, Krähen und anderes Ungeziefer die Eicheln aus der Erde zu ſuchen und aufzufreſſen pflegen, welches im Frühjahre, da ſie bald keimen, nicht ſo leicht zu befürchten iſt.

9. Bey

9. Bey der Viehzucht, pflegt man in dieſem Monate den Rind= oder Heerdochſen unter die Kühe zu laſſen, da ſie denn im zehnten Monate kalben. Und weil ſich jezt das Rindvieh häret, muß man es deſto beſſer und fleißiger warten. Weil es auch nunmehr warm wird, und man aus dem Garten und vom Felde junges Gras bekommen kann, mag man das Rindvieh gleich vom Anfange dieſes Monats das friſche Futter genießen laſſen, oder es gar auf die Weide treiben; doch läßt man ſolches, wie die Schafe, nicht länger als bis Georgii, auf den Wieſen, denn hernach hägt man dieſelben, damit Heu und Grummet darauf wachſe. Inſonderheit bekömmt von dieſer friſchen Weide der geſchröpfte Weizen dem Rindviehe gar wohl; wie dann die Kühe davon viel Milch, dieſe aber ſchöne Butter und Käſe zu geben pflegt. Den Zug= oder Schiebochſen dient es jezt bey ihrer ſtarken Arbeit ebenfalls gut, damit ſie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen.

Die Schafe muß man, weil die Wollſchur herbey kömmt, vorher waſchen und ſauber halten; inſonderheit müſſen die Schafe, welche eine zarte Wolle haben, um dieſe Zeit mit Seifenkrautwurzel gewaſchen, und alſo zur Schur bereitet werden. Weil auch nun die Schafe um dieſe Zeit auf den Schäfereyen meiſtentheils gelammt haben, muß man das Hammeln wieder vornehmen, dabey aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Euterwolle die ganze Bauchwolle mitnehmen. Um Georgii, oder bald hernach, muß man aufhören, die Schafe auf die Wieſen zu treiben; ſo ſagt man auch, von dieſem Monate an gerechnet, bis zu Ende des Auguſtes, ſoll ein jeder Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag.

Nun kann man noch alles junge Vieh, es mögen Pferde oder Stiere, Schweine oder Schafe ſeyn, bey abnehmendem Monde verſchneiden. Inſonderheit aber

muß

muß man jetzt die jungen Schweine fleißig warten laſſen, damit ſie nicht verbutten. Endlich kann man nunmehr in den Viehſtällen die Vermachung hinweg thun, und alle Läden wieder aufmachen.

10. Bey der Pferdezucht inſonderheit, pflegt man die Stuten recht belegen zu laſſen, als wozu der Neumond nach Georgii die beſte Zeit ſeyn ſoll. Dabey muß man, und inſonderheit des Nachts, fleißige Obſicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, welche ihre Füllen ſchon haben, durch Stoßen, Drücken, oder auf andere Weiſe, einige Beſchwerde oder Schade zugefügt werde. Den Pferden ſoll man jetzt Wermuthblüthen mit Hundstrab oder Hundsgras, als eine Purganz ins Futter geben, oder aber dieſelben um dieſe Zeit mit Spießglas, oder dem daraus präparirten Crocus metallorum, purgiren; ihnen, wenn es die Nothdurf erfordert, die Mäuler ausputzen, und vornämlich die Feigwarzen mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken, und zwar wenn der Mond in den Fiſchen oder im Krebſe gehet.

11. Bey dem Federviehe, ſoll man die Gänſe, bey warmem Wetter das erſtemal berupfen.

Den Hühnern, Aenten und Gänſen kann man Eyer unterlegen, und ſie zum Brüten anſetzen.

Die Tauben muß man daheim mit genugſamem Futter verſehen, weil ſie jetzt junge haben, und im Felde wenig finden.

Um dieſe Zeit muß man noch die jungen Hühner und Geflügel, inſonderheit die indianiſchen oder Truthühner, wenn es ſcharfe Winde giebt, und trübes Wetter iſt, zu Hauſe behalten; wenn aber die Luft gelinde und erträglich iſt, kann man ſie immer frey laufen laſſen denn das iſt das beſte Futter, welches ſie ſelbſt ſuchen.

12. Bey

12. Bey der Bienenzucht, ſoll man mit Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, ſo Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch ſchon im März bey einfallendem ſchönen Wetter vorgenommen werden kann; doch muß dieſes nicht des Tages, ſondern zur Nachtzeit, geſchehen, damit man nicht, bey dem ſtarken Geruche des Honigs, Raubbienen zu den Stöcken locke.

Die Fluglöcher müſſen, wegen des ſtürmiſchen und unbeſtändigen Aprilwetters, dieſen Monat noch zugehalten werden.

Wo man mit den Ablegern von den Bienenſtöcken wohl umzugehen weiß, und die Stöcke in der Mitte des Februars dazu abgeſondert hat, muß man dergleichen ſchon jezt zeideln, um die Ableger davon früh genug zu Stande zu bringen; wiewohl man damit noch bis zum Anfange des Junius in einigen Gegenden fortfährt.

Sonſt pflegt man auch die Erde vor den Bienenhäuſern aufzugraben, und, des Ungeziefers wegen, beſtändig trocken und rein zu erhalten, auch allerley liebliche Kräuter, welche die Bienen vorzüglich lieben, inſonderheit weißen holländiſchen Klee, Eſparzette, Mohn, Sichel= und Honig=Klee, Pfefferkraut, türkiſche Meliſſe, und indianiſche Kreſſe darein zu ſäen.

13) Bey der Fiſcherey, iſt nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnquell haben, und allein von den Waſſergüſſen erhalten werden müſſen, in dieſem Monate, wofern die Dämme ſolches leiden mögen, anlaufen zu laſſen, damit es ihnen zur heißen Sommerszeit nicht an Waſſer gebreche.

Wo die Teiche im vorigen Monate nicht alle beſezt worden, kann ſolches in dieſem noch geſchehen; denn nun fangen die Fiſche von allerhand Arten an zu wachſen. Vornämlich mag man um dieſe Zeit, und zwar bis

bis Philippi Jacobi aufs längſte, wenn das Waſſer ein wenig warm geworden iſt, im zunehmenden Monde, den zweyjährigen Samen mit dem dreyjährigen, wo dieſer nicht bereits im vorhergehenden Monate ausgeſetzt worden iſt, gehörig fortſetzen.

So pflegt man auch um Georgii, da kein ſtarker Froſt mehr zu befürchten iſt, die Streich- oder Leich-Karpfen zu verſetzen, ſo daß 3 Rogenern 2 Milchner zugeſellt werden. Es müſſen aber dergleichen Streichteiche zuvor mit dem Pfluge umgeriſſen, und, wo es ſeyn kann, den Winter über, ohne Waſſer liegen gelaſſen werden. Weil man nun der Fiſchbrut vornämlich ſchonen muß, ſoll man daher mit dem Fiſchfange einhalten, und von dieſem Monate bis in den Auguſt keine Kräuterbürden oder Fiſchreiſen legen laſſen, weil ebenfalls viel Brut dadurch verderbt wird; es wäre denn etwann in den Bächen und kleinen Flüſſen, die ohne dieß in fiſchreiche Wäſſer fließen, und darein man auch ſchon zuvor im Herbſte von Geſträuche und Steinen Fälle oder Fiſchweiden gemacht, damit die Hechte deſto lieber hinein ſteigen. Man ſoll auch um dieſe Zeit kein Geröhrig oder Gras im Waſſer ausmähen, damit der Brut dadurch deſto beſſer geſchont werde. Imgleichen ſoll man die Krebſe mit den Eyern, d. i. die Mutterkrebſe, dieſen Monat aus dem Waſſer nicht fiſchen laſſen, weil es großen Schaden und Abgang verurſachet. Von Rechtswegen ſoll man ſie, wenn ſie gefangen ſind, wieder in das Waſſer werfen. Hingegen ſind die Aale jetzt gut zu fangen, um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So geht auch nunmehr der Störfang an, und währet bis in den Junius.

In dieſem Monate ſtreichen nicht nur die Bärſche, Weißfiſche, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Grünlinge und Eltfiſche, ſondern es iſt auch jetzt und im folgenden Monate der Lachsſtrich.

14. Bey dem Weidwerke und der Jägerey, ſoll man von Oſtern bis Johannis keine Rehe mehr ſchieſſen, nachher iſt es wieder erlaubt, doch ſoll man der Ricken oder Ziegen, ſo viel möglich, ſchonen. Wo die Kolbenhirſche häufig ſind, werden ſolche bisweilen in dieſem Monate zur Arzney geſchoſſen. Sonſt iſt das Wild voll Engerlinge, und zum Genuſſe völlig untauglich.

Man muß jetzt noch mit Fleiß beſorgt ſeyn, das Wildbret im Thiergarten bey dem Nachwinter zu füttern, weil das andere Wild in Wäldern in ſeiner Freyheit noch eher etwas finden kann, als dieſes.

Wenn das Laub ausgeſchlagen iſt, werden die Sulzen oder Wildbretlecken wiederum angerichtet und erneuert.

Jetzt kann man noch die Haſelhühner, und inſonderheit die Hähne, mit der Pürſch oder Steckgarnen bekommen, weil ſie noch ihre Falzzeit haben; es währt aber nicht länger, als bis etwa in die Hälfte dieſes Monats, denn hernach begeben ſich die Hennen zur Brut, und verſtecken ſich in das dicke Geſträuch, darin halten ſie ſich den Sommer durch ruhig, und hat alſo dieſes Weidwerk vor dieſesmal ein Ende. So lange kann man auch die Birkhähne pürſchen, nämlich ſo lange ſie falzen.

In dieſem Monate iſt zwar das wilde Taubenſchießen am beſten, weil ſie häufig in das Feld und auf die angeſäeten Aecker ſtreichen, wo man ſie leicht mit einem Taubenrufe früh Morgens locken und auf einem Baume pürſchen kann; da aber dieſes lauter magere und zähe Tauben ſind, die gleich ihre Brut antreten, und mit einer jeden Taube eine ganze Brut, bisweilen auch wohl zwo verderbt werden, ſo iſt es beſſer, man warte, bis ſie brüten, und die Jungen ins Feld führen. Im Auguſt ſind ſie fett und gut, beſſer zu eſſen, und leichter zu fangen.

Man muß auch um dieſe Zeit verbieten, die wilden Aenten = Repphühner = und Wachteleyer wegzunehmen, oder zu verwüſten.

Jezt iſt es Zeit, ſich mit jungen Miſtlern und Amſeln zu verſehen, wenn man dieſelben vom Neſte aufziehen und zahm machen will. Auch geht der Finken = und Gereutvögel = oder Gereutlerchenfang mit dem Stechen an. So werden auch noch in dieſem Monate die wohlſingenden Finken und Emmerlinge zur Lock auf den nächſten Herbſt eingethan und verhalten.

15. Zu Hauſe, muß man das Getreide auf den Böden noch immerfort wenden und umſtechen laſſen, damit es ſich nicht aufeinander erhitze; auch es überſchlagen laſſen, um den Vorrath zu erfahren, und das übrige Korn, ſoviel man nämlich entbehren kann, und nachdem die Saat ſich anläßt, verkaufen zu können.

Die Lagerbiere ſoll man jezt in gute, reine und friſche Keller bringen, auch noch Malz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachſen taugliche Luft iſt.

Nach Georgii ſoll man abermal nach den Weinen ſehen, und die ſchwachen abziehen; auch noch um dieſe Zeit das benöthigte Salz zum Vorrath einkaufen.

Man kann nun noch Maſtvieh ſchlachten laſſen, und das Fleiſch einſalzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon, den Sommer hindurch, haben möge.

Eine ſorgfältige Hausmutter ſoll nun ſehen, was nach dem Winter bis jezt an Butter, Käſe, Fleiſch, Zugemüſe und andern, übergeblieben iſt, damit ſie ſich in ihrer Haushaltung darnach richten könne.

In dieſem und folgenden Monate, wenn die Bäume blühen, iſt die beſte Bleichzeit, und wird die Leinwand am ſchönſten und weißeſten; daher muß man ſich mit dem Wirken darnach richten, und dieſelbe von dem Weber bey Zeiten abfordern, damit man das beſte Bleichwetter nicht verabſäume.

Man

Man pflegt nun auch junge Neſſeln in Vorrath zu graſen, und auf dem Boden zu dörren, welche man im Winter dem Vieh unter Rocken= und Erbſenſtroh zufüttert: imgleichen häſelne Zäpflein, damit man die jungen Ziegen im Winter zum Freſſen angewöhnet, einzuſammeln und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdann nur wenig davon, denn vom Ueberfluß werden ſie räudig, beſonders die alten. Sie werden auch den Kälbern gegeben.

Nach einem Regen ſoll man den Miſt zuſammen werfen laſſen, und zuſammen geharktes Laub darunter thun, ſo fault er deſto eher: imgleichen die Dächer der Wohn= und anderer Gebäude beſichtigen und ausbeſſern.

So fängt man nun auch wieder an, Ziegel zu ſtreichen und zu brennen.

Endlich iſt an vielen Orten noch gewöhnlich, daß man um dieſe Zeit die Inventaria oder Regiſter und Verzeichniſſe von dem Hausgeräthe, Vieh, Schiff und Geſchirre bey dem Gute durchgeht, erneuert, und zuſieht, was daran abgegangen, und hingegen was für Zugang vorhanden ſey.

16. Bey der **Küche**, trägt man nun die Morcheln ein; und was jetzt nicht verſpeiſt wird, dörrt man auf. So kann man nun auch die jungen Hopfenſproſſen oder Schößlinge und Spargel mit Butter oder Baumöhl und Eſſig zum Salat zurichten.

17. In **Anſehung der Witterung**, iſt bekannt, daß in dieſem Monate gemeiniglich viele und ſtarke Winde, bald Schnee, bald Regen, bald Hagel, bald Sonnenſchein, und alſo insgemein ein ſolch unbeſtändig veränderliches Wetter iſt, als ſich ſonſt im ganzen Jahre kaum findet. Daher auch das April=Wetter zu einem Sprichworte geworden iſt; wie denn auch mehrentheils der von unſern Vorfahren auf uns gekommene alte Reim zutrifft: **Es iſt kein April ſo gut, er ſchneyt dem Hirten auf den Hut.**

Wenn es in dieſem Monate donnert, hat man keine ſtarke Reife mehr zu befürchten, welche ſonſt im April noch gar gemein ſind, und oft großen Schaden verurſachen. So iſt auch eine gemeine Bauernregel: So lange die Fröſche vor St. Marci quaken und ſchreyen, ſo lange ſchweigen ſie auch hernach ſtill.

18. Wegen des Jahres und der Früchte Gedeihen. Wenn in dieſem Monate fein ſachte warme Regen fallen, hat man eine gute Aernde und einen guten Herbſt zu hoffen; denn wenn jetzt die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, ſo giebt ſie allen Gewächſen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, nach dem alten Sprichworte: Der April ſoll dem May halb Laub und Gras geben. Hingegen kann die Erde bey einem trockenen April an ihren nöthigen Kräften und Wachsthume deſto weniger zunehmen, noch ihren Saft und Kraft den Gewächſen mittheilen; daher denn dieſelben gleichergeſtalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden, als wovon das alte Sprichwort entſtanden iſt: Der dürre trockne April iſt nicht der Bauern Will, ſondern an ſeinem Regen iſt ihnen viel gelegen.

Reife in dieſem Monate ſind gefährlich; denn, da Hagel, Waſſergüſſe und andere dergleichen Ungewitter nur ſtrichweiſe Schaden thun, pflegen ſich dieſe ſchädlichen Reife über ein ganzes Land zu erſtrecken. Hieher gehört auch das bekannte Sprichwort: Sanct Georg und Marx drohen uns viel Args; denn die Bauern wollen aus der Erfahrung haben: ſo manchen Reif es im vorigen Jahre vor Michaelis gegeben, ſo viel gäbe es auch nun jetzt nach St. Georgen- und Marcustag.

Wenn ſich ein Rabe um Georgii im Rocken verbergen kann, (andere ſagen von einer Krähe in der Weizenſaat,) ſo iſt es ein Anzeichen von einem guten Getreidejahre.

Wenn

Wenn die Bäume blühen, und in einem Mondenſchein abblühen, ſo hat man Hoffnung zu vielem Obſte, aber allzu trocken und allzu naſſes Wetter ſchadet der Blüthe, und es wird dieſelbe dadurch verderbt. Wenn die Blüthblättlein wie die Schneeflocken abfallen, ſo haben die Bäume auch gut und wohl verblühet. Eine alte Bauernregel; die auch noch ziemlich einzutreffen pflegt, iſt: Wie es mit der Kirſch-Blüthe zugehe, und wie dieſe verbracht werde, ſo gehe es auch mit der Wein- und Kornblüthe zu; denn blühen die ſüſſen und andere Kirſchen wohl ab, ſo blüht gemeiniglich der Wein und Rocken auch wohl ab. Imgleichen um St. Georgen-Tag ſoll man an den Reben allmählich ſehen können, wie ſie ſich anlaſſen werden, daher man dann von dem Künftigen, und was für Wein ſie geben werden, einigen Schluß machen kann. Wenn die Graſemücke ſingt, ehe der Weinſtock hervor ſproßt, ſo folgt gemeiniglich ein gutes Jahr, und iſt ſonderlich reicher Weinwachs zu hoffen; denn dieſes Vögelchen ſingt nicht leicht, es ſey denn eine beſtändige Wärme vorhanden.

19. **Nutzen, der in dieſem Monate zu machen iſt.** In dieſem Monate muß man die trockenen Käſe, und die geſalzene und geſchmolzene Butter verkauft haben, und nunmehr ſchickt man nur friſche zu Markte, und die Eyer, welche die Hühner, wenn ſie wohl gefüttert werden, um dieſe Zeit häufig legen.

Die jungen Hühner werden in dieſer Zeit nicht übel verkauft; und wenn man ſie alle verkaufte, und keine davon zur Zucht behielte, ſo würde man nicht übel thun, indem es noch ſehr zeitig iſt, und man das ganze Jahr über deren andere haben kann. Wenn der April gekommen iſt, macht man ſich auf dem Markte nicht mehr viel aus dem großen Federviehe, weil daſſelbe ſich zu gatten anfängt, und dadurch allen Geſchmack verliert; daher muß man vor dieſer Zeit

den Viehhof von allem, was man an Kapphähnen, wälſchen Hühnern, u. d. gl. überflüſſig hat, leer machen.

Die jungen flüggen Tauben, wenn man dergleichen hat, werden nicht auf dem Markte bleiben, ſo wenig Leckermäuler es auch in denjenigen Städten, wo man ſie hinſchickt, giebt.

Bis zu dieſer Zeit ſoll der Hausvater ſeine Schöpſe behalten, um ſie zu verkaufen, und zwar muß es erſt in drey oder vier Jahren geſchehen; dieſes Vieh iſt alsdann theuer, und ein guter Hauswirth muß das daraus gelöſte Geld wieder anlegen, auf die Jahrmärkte gehen, und junge Kühe oder anderes Vieh zur Zucht dafür kaufen.

Wenn an Orten, wo gute Weide iſt, um dieſe Zeit Kälber ſind, ſoll man ſie ganz und gar nicht verkaufen, weil ſie alsdann zu wohlfeil ſind; wenn aber das Land unfruchtbar iſt, und es darin an Futter fehlt, muß man ſie den Fleiſchern lieber um einen guten Preis verkaufen, als daß man ſie mit mehr Koſten, als ſie hernach gelten würden, aufziehen, und ſich in Gefahr ſetzen wollte, ſie ganz und gar einzubüßen.

Gegen das Ende dieſes Monats, wenn es gute Weide giebt, kann man etliche magere Ochſen oder Kühe um einen wohlfeilen Preis kaufen, und ſie bis zur Weinleſe auf die Weide thun und füttern, wo man dieſe Thiere, welche alsdann fett ſeyn müſſen, verkauft. Wenn man ſich aber dergleichen Vieh anſchaffen will, ſo gebe man Achtung, daß dieſe Magerheit nicht von allzu großem Alter oder irgend einer andern Gebrechlichkeit herkomme.

Wenn man in dieſem Monate Zuchtſchweine zu verkaufen hat, ſo kann man es thun, weil ſie zu der Zeit ziemlich geſucht werden.

Die fetten Ochſen und Kühe ſind zu dieſer Zeit noch ſelten; daher muß eine Hausmutter, den Winter über, allzeit einige beſſer warten und füttern, als die andern, damit

damit ſie alle Monate im Stande ſeyn, daß ſie in den Schlachthof geſchickt werden können. Auch ſchickt ſie in dieſem Monate ihre jungen Ziegen zu Markte, ſobald ſie 14 oder auch nur 13 Tage alt ſind.

Wenn es noch Obſt um dieſe Zeit giebt, ſo kann es kein anderes ſeyn, als Bon Chretien, oder Renetten, die alsdann ſehr theuer verkauft werden.

Aprilen-Blume, Ranunculus candidus; ſiehe unter Ranunkel.

Apri radix, Carlina; ſiehe Eber-Wurz.

Aprites, wilde Schweins-Stein; ſiehe unter Schwein. (Wildes)

Apron, ein kleiner Flußfiſch; ſiehe Aſper.

Apua, Aphya, Anſchovis; ſiehe Sardelle.

Apua phalerica, ſiehe Stint.

Apus avis, ſiehe Schwalbe. (Ring- oder Spir-)

Aqua, ſiehe Waſſer.

Aqua de Cypro, ſiehe Balſam-Waſſer. (Italiäniſches wohlriechendes)

Aqua fortis, ſiehe Scheide-Waſſer.

Aqua marina, ein Edelſtein; ſiehe Beryll.

* **Aquavit**, L. Aqua vitæ, Fr. Eau de vie, Lebens-Waſſer, iſt ein von gemeinem Kornbranntweine zugerichtetes ſtarkes Waſſer, welches man theils innerlich, theils äußerlich, zu Stärkung des Magens und der Glieder, mäßig und auch nicht alltäglich, gebraucht. Es werden aber ſolche Stärkwäſſer von dergleichen beſten Kräutern, Blumen und Gewürzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nämlich in eine Kanne des beſten Branntweines, oder des ſogenannten Vorlaufes (Vorſprunges) die Kräuter und Blumen, ſo wie ſie nach der Jahrszeit zu ſammeln ſind, nebſt einigem Gewürze, alles zuſammen wohl geſchnitten und klein gemacht, hinein thut, dieſes einige Zeit in einem Glaſe wohl verbunden aufbehält, und endlich ſolchen angefüllten Branntwein, nach Proportion der Ingredientien, mit

andern anfüllt, und nebſt den Speciebus in das Brennzeug ſchüttet, um ihn gehörig und behutſam davon abzuziehen. Oder, man gießt auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Branntwein, und läßt dieſes 14 Tage, und noch darüber, in warmer Aſche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen, ſtehen, rührt aber täglich die angeſtellten Species in dem Glaſe oder der Flaſche fleißig um. Wenn nun die beſte Kraft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegoſſen, die Materie aber ſelbſt wohl ausgedrückt worden, kann dieſer Aquavit durchgeſeihet, und zum künftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf ſolche Art kann man aus Anieß, Fenchel, Kümmel, Angelik, Sellerie, Wachholder, Krauſemünze, Citronen, Pomeranzen, Caneel, Cardamomen, u. ſ. f. von jedem insbeſondere einen Aquavit verfertigen. Was aber die übrigen Arten der hieher gehörigen Zubereitungen betrifft, dürfte es hier zu weitläuftig fallen, die ſo vielfältigen Recepte davon anzuführen.

Aus den vielen Namen der Aquavite kann man eben nicht allemal auf einen großen Unterſchied derſelben ſchließen; denn oft wird eine neue Benennung zu dieſer oder jener Sorte nur deswegen erdacht, damit ſie häufiger abgehe; daher hat man bey uns in Deutſchland z. B. Carminativ, Roſſolis, polniſchen Anieß, Zimmetwaſſer, Phyſagonier, Herzoglich weiß Magenwaſſer, weiß Herren-Magenwaſſer, Maſtixwaſſer, Prinzeſſenwaſſer, Kümmel, braune Pomeranzen, weiße Pomeranzen, Perſico, Caneel, Goldwaſſer, Chemnitzer Luftwaſſer, Bruſtwaſſer, rothes Magenwaſſer, Wind- und Blähungswaſſer, Nelken, Lindauer Orange, Wiener Maſtix, Citronen, Krauſemünze, Calmus, Sellerie, Jungferwaſſer, neue Mode, bitter Orange, Kaffeewaſſer, Brodwaſſer, Ratafia, Zimmtelixir, Magentropfen, Troppauer Pomeranzen, Magenelixir, Danziger Weinperſico, Danziger Caneel, Danziger Goldwaſſer,

ſer, Danziger Weinpomeranzen, Danziger Weinratafia, Danziger Weinalkermes, Barbade, u. d. m. Die Franzoſen ſind in Benennung der Aquavite unerſchöpflich, wovon die gedruckten Waarenverzeichniſſe ihrer Deſtillateurs von Zeit zu Zeit eine Menge Vermehrungen beybringen. Eine Sorte ihrer neueſten Aquavite, Eau divine genannt, beſteht aus Pomeranzenblüthen, Weingeiſt und Zucker. Die beſten machen ſie von Wein, vornämlich von demjenigen, der in der Gegend von Orleans und Paris wächſt, indem man durch das Abziehen mehr Branntwein von demſelben bekömmt, als von andern ſtärkern Weinen.

Recept zu einem vortrefflichen **Haupt- und Schlag-Waſſer.** Mayblümchen, gelbe Violen, Rosmarin, Roſen, dunkelrothe Nelken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orangeblüthen, von jedem eine Handvoll; Cubeben, Muskatenblumen, Cardamomen, Zimmet, und Paradieskörner, von jedem ein Loth; Nelken, ein Quent; worauf 3 Quart Branntwein gerechnet werden.

Zwey gute Recepte zu **Magen-Aquaviten.** Fenchel, Kümmel, Galgant, von jedem 1 Loth; Saſſafraß, Zimmet, 3 Loth; Lorbeeren ½ Loth; und hierauf 3 Quart Branntwein. Oder, man nehme zu eben ſo viel Branntwein: Angeliken, Anieß, Kümmel und Zimmet, von jedem 2 Loth; Calmus und Nelken, von jeden 1½ Loth; Citronenſchalen, 3 Loth.

Die Hebammen haben einen beſondern **Aquavit für die Weiber zur Zeit ihrer Schwangerſchaft,** welcher das Kind ſtärken, und alſo eine unzeitige Geburt verhindern ſoll. Ein Hausvater kann denſelben folgendergeſtalt ſelbſt leicht zubereiten. Man nimmt Muskatennuß, 7 Loth; Nägelein, ſo viel man will; Zimmet, Jngber, Cubeben, Paradieskörner, von jedem 4 Loth; Zittwer, zwey Loth; Muskatenblüthe, 1 Quent; Lindenblüthe, 1 Pfund; Lavendel, Fenchel, Salbey, von jedem 6 Loth; Krauſemünze, Päonienkerne, Eichenmiſtel,

von

von jedem 4 Loth; Damaſcener Roſen, 8 Loth. Dieſe Species werden pulveriſirt, und daran gegoſſen 4 Maß Malvaſier, Borragen= und Ochſenzungenwaſſer, von jedem 1½ Maß; Mayblümleinwaſſer, 1 Maß; Erdbeer= und Roſenwaſſer, ½ Maß; läßt ſolches ungefähr 24 Stunden in Digeſtion ſtehen, und deſtillirt es hernach bey gelinder Wärme.

Wer den *Aquavit färben* will, der nehme Coccionell oder Sandelholz zum rothen; Salbey, Rosmarin, und d. gl. zum grünen; Saffran zum gelben, und miſche das gefärbte durchgegoſſene zum ganzen Vorrath. Siehe auch *Branntwein* und Liqueurs.

Aqua vulneraria, Arquebuſade; ſiehe *Wund=Waſſer.*

Aquæductus, Fr. Aqueduc; ſiehe *Waſſer=Leitung.*

Aquifolium, Fr. Houx; ſiehe *Stech=Palme.*

Aquifolium Carolinianum Duham. ſiehe *Caſſine.*

Aquila, ſiehe Adler.

Aquilegia, Aquileja, Aquilina, Fr. Ancolie, Ancholie, D. *Agley, Ackeley, Akeley, Acheley, Aquiley.* Die Blume hat keinen Kelch, ſondern iſt aus fünf gleichen eyrunden Blättern zuſammengeſetzt, welche glatt ſind, und ſich ausbreiten. Innerhalb denſelben ſtehen fünf gleiche Saftbehältniſſe, die ſo geordnet ſind, daß ſie mit den Blumenblättern abwechſeln. Ein jedes von den Hörnern erweitert ſich aufwärts. Die Oeffnung ſteht ſchief an der Seite, wo es hinauf ſteigt, und iſt inwendig an das Behältniß befeſtigt. Der untere Theil wird nach und nach zu einer langen Röhre, und hängt an einer ſtumpfen gekrönten Spitze. Sie hat viele pfriemenförmige Staubfäden, welche mit länglich runden aufrechtſtehenden Kölblein gekrönt ſind; auch hat ſie fünf eyrunde Eyerſtöcke, welche pfriemenförmige Griffel unterſtützen, welche länger ſind als die Staubfäden, und aufrechtſtehende Narben haben. Aus den Eyerſtöcken werden nachgehends fünf walzenförmige

Sa=

Samengefäße, welche aufrecht ſtehen, parallel und ſpitzig ſind, und eine einzige Zelle haben, die mit eyrunden glänzenden Samen angefüllt iſt.

Der wilde Akeley, Aquilegia ſylveſtris *C. B.* Aquilegia (*vulgaris*) nectariis rectis, petalo lanceolato brevioribus *Linn.* Wächſt auf den Feldern, an ungebaueten Gegenden, und ſogar in Wäldern. Er treibt verſchiedene gerade, ungefähr drey Schuh hohe, glatte und dünne Stängel, worauf nach oben wechſelweiſe ziemlich lange Stielchen ſtehen, welche an ihrem untern Theile ſich erweitern, um den Stängel zu umſchließen, und woran ſich dünne, aſchgraugrüne Blätter, von ungefähr 2 Zoll im Durchmeſſer, befinden, deren öfters mehrere an ein und eben demſelben Untertheile vereinigt, und gemeiniglich in drey Flügel, nebſt andern nicht ſo tiefen Einſchnitten, zertheilt ſind. Oben auf den Stängeln ſtehen violette oder blaue, grüne oder weiße, fleiſchfarbige, ſcheckige Blumen, welche im Umfange an 3 Zoll betragen, und auf langen Stielchen ruhen, welche an ihrem Ende gar ſchwach ſind, und daher verurſachen, daß die Blumen daran nur ſchweben.

Dieſe Sorte wird zur Arzney gebraucht, und blüht im May und Junius. Im Franzöſiſchen wird ſie auch Gands de Notre Dame genannt, und hat dieſe Benennung mit der Campanula und Digitalis gemein.

*Die Benennung dieſes Blumengewächſes Aquilegia, wird von Aqua und legere hergeleitet, weil die Blätter, wenn ſie ſich noch nicht ausgebreitet haben, leicht das Waſſer oder den Regen in ſich ſammeln. Vom **Lobel**, **Matthiolus** und **Tabernämontan** wird es Aquilina genannt, von Aquila, der Adler, weil einige Sorten dieſer Blumen ſolche Hörnlein zeugen, die den Adlerklauen ſich vergleichen laſſen. **Theophraſt** und **Cäſalpin** nennen es Jaſione; **Dioſcorides** und **Columna**, Iſopyrum; **Gesner** Leontoſtomium, d. i.

Leo-

Leonis oſculum, weil die Blume einem eröffneten Löwenmaule gleich ſcheinet. Es heißt auch Leonis herba; beym Dalechamp, Jovis flos, Jovis-Blume; bey einigen, Glocken-Blume. Wegen ſeiner herrlichen Tugenden in bösartigen und giftigen Krankheiten, könnte es auch nicht unbillig Theriacaria, Theriaks-Kraut, genannt werden. Die Wurzel iſt lang, ſtark und zaſerig, und treibt im Frühlinge große Blätter, welche ſich gleichſam in Aeſte theilen, und am Rande eingekerbt ſind. Den Blättern nach, iſt es anfänglich dem großen Schwalbenkraute (Chelidonium majus) ſehr gleich, doch ein wenig runder und weicher, und es fällt ihre Farbe aus dem Grünen ins Bläuliche; daher es von einigen Chelidonia ſylveſtris, oder Chelidonium medium Durantis *P. AMMANN.* & *OV. MONTALB.* genannt wird. Im May und Junius erſcheint der Stängel, auf welchem die Blumen ſtehen, die meiſtens 10 Blätter haben, welche aber nicht von einerley Figur ſind. Die Hälfte davon iſt platt, lang, und vorn ſpitzig; die andere Hälfte dütenförmig, und endigt ſich unten in einen krumm gebogenen Schwanz, worin ſich ein heller durchſichtiger ſüßer Saft ſammelt. Die Frucht beſteht aus 5 länglichen Schoten, die wie Adlerklauen ſind, und wie Hörner ausſehen. Der darin befindliche Same iſt länglich rund, ſchwarz, und von außen hellglänzend, inwendig aber weiß und ſaftig.

Die Blumen des wilden Akeley, Aquilegia ſylveſtris *C. B.* ſind blau, die Blumenblätter kurz, und die Saftgefäße ragen ſehr weit hervor. In dieſem Stücke iſt er von der zweyten Sorte, Aquilegia montana, magno flore *C. B.* Aquilegia (*Alpina*) nectariis rectis, petalis ovatis longioribus *Linn.* unterſchieden, deren Blumen viel größer, als die Blumen des Gartenakeley ſind.

Von dem Garten-Akeley, Aquilegia flore pleno inverſo *J. B.* Aquilegia (*inverſa*) nectariis incurvis *Linn.* giebt es ſehr viel Varietäten, nicht nur in Anſehung

ſehung der Farbe, und der mehr oder weniger gefüllten Blumen, ſondern auch in Anſehung der Geſtalt. In einigen derſelben ſind die Saftbehältniſſe nicht ſichtbar; an deren Stelle befinden ſich ſehr viele Blumenblätter, ſo daß die Blumen eben ſo ſtark gefüllt ſind, wie die Blumen des Ritterſpornes. Dieſe werden insgemein der roſenförmige Akeley genannt. Die Farbe derſelben iſt kaſtanienbraun, blau, roth und weiß, und einige ſind ſehr ſchön mit zwo Farben ſchattirt. Es giebt auch einige mit ſcharf zugeſpitzten Blumenblättern, welche ſich in Geſtalt eines Sternes ausbreiten. Von dieſen findet man einige mit einfachen, andere aber auch mit gefüllten Blumen, und von eben ſo verſchiedenen Farben, wie bey der vorhergehenden. Wenn man in der Cultur der Pflanzen nicht wohl erfahren iſt, könnte man ſich durch die verſchiedene Geſtalt der Blumen leicht betriegen laſſen, und denken, daß ſie von den andern unterſchieden wären. Miller aber, da er ihren Samen, den er mit großer Sorgfalt ſammelte, viele Jahre ausgeſäet, hat gefunden, daß die von demſelben gezogenen Blumen beſtändig abwechſeln, und bald dieſe bald eine andere Geſtalt hatten. Da man übrigens die Sorten mit den ſchattirten Blumen für die größte Schönheit hält, ſo müſſen diejenigen, welche dergleichen in der größten Vollkommenheit zu haben wünſchen, alle diejenige Pflanzen, deren Blumen nicht ſchön gefärbt ſind, ſorgfältig ausziehen, oder wenigſtens ihre Stängel abſchneiden, ſobald ſie zu blühen anfangen, und nur die ſchönen Sorten ſtehen laſſen, damit ſie Samen tragen, und der Samenſtaub der einfachen Blumen die andern nicht befruchte. Wenn dieſes geſchieht, ſo werden alsdann die aus ſolchen Samen gezogenen Pflanzen nicht ausarten, als worauf man nicht Sorge genug wenden kann.

Alle dieſe Pflanzen werden aus dem Samen, oder durch die Abtheilung der alten Wurzeln gezogen; doch geſchieht

geſchieht ſolches meiſtens auf die erſtere Weiſe. Denn die alten Wurzeln arten gar leicht aus, wenn ſie zwey bis drey Jahre geblüht haben, und werden alsdann ganz ſchlecht.

Den Samen ſoll man etwann 24 Stunden zuvor, ehe der Vollmond eintritt, abſchneiden, und im Auguſt oder September, gleich nach dem erſten Mondsviertel, in ein Pflanzbeet ſäen; denn der Same, den man bis in den Frühling aufhebt, geht ſelten gern auf, oder er bleibt wenigſtens ein ganzes Jahr in dem Erdboden liegen. In dem darauf folgenden Frühlinge werden die Pflanzen zum Vorſcheine kommen; daher muß man den Boden fleißig vom Unkraute reinigen, und die jungen Pflanzen, wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begieſſen, damit ſie Kräfte bekommen. In der Mitte oder zu Ende des May werden dieſe Pflanzen ſtark genug ſeyn, um verſetzt zu werden; daher ſoll man einige Beete von guter friſcher ungedüngter Erde zurecht machen, und dieſelben 8 oder 9 Zoll weit von einander, darein ſetzen, ſie vom Unkraute reinigen, und, wenn es nöthig iſt, mit etwas Waſſer beſprengen. Im folgenden Herbſte, wo die Pflanzen ſtark genug ſeyn werden, daß ſie den folgenden Sommer blühen können, müſſen die Wurzeln ſorgfältig ausgehoben, und in die Rabatten des Blumengartens geſetzt werden. Will man aber ihre Wurzeln in der Vollkommenheit erhalten, ſo muß man ſie keinen Samen tragen laſſen, ſondern, ſobald die Blumen vergangen ſind, alle die Stängel, darauf ſie geſtanden, abſchneiden, damit ſie nicht ausarten, wenn ſie mit dem Samenſtaube anderer Blumen vermiſcht werden.

Um aber verſichert zu ſeyn, daß man in den Rabatten, keine einfache oder gemeine Blumen habe, kann man ſie ſo lange in dem Pflanzbeete laſſen, bis ſie geblüht haben, und alle einfache oder ſchlecht gefärbte ausreißen, und bey Seite ſchaffen, zugleich aber auch an den beſten

Wur=

Wurzeln alle Blumen, ſobald ſie ſich zeigen, abſchneiden, welches ſehr dazu beyträgt, daß ihre Farben ſchön erhalten werden.

Um einen beſtändigen Vorrath von guten Blumen zu haben, muß man alle Jahre friſchen Samen ausſäen; und wenn man etwa in der Nähe einen guten Freund finden könnte, der mit guten Blumen dieſer Art verſehen wäre, würde es beyden Theilen ſehr zuträglich seyn, um innerhalb zwey Jahren den Samen einmal auszutauſchen, indem ſich auf ſolche Weiſe ihre Farbe nicht ſo leicht in eine ſchlechtere verändern kann.

In Sammlung des Samens des ſchäckigen Akeley hat man wohl Acht zu geben, daß man keine gemeine Blumen Samen tragen laſſe, indem vielmals einige gemeine Blumen unter den geſtreiften, an ein und eben derſelben Pflanze, öfters an dem nämlichen Stängel ſtehen, dieſe muß man alſo abſchneiden.

Die Akeley-Sorte aus Canada, Aquilegia pumila præcox Canadenſis *Cornut.* Aquilegia (Canadenſis) nectariis rectis, ſtaminibus coralla longioribus *Linn.* blüht faſt einen Monat eher, als die andern, weswegen ſie dann auch die Liebhaber in ihren Gärten halten, ob ihre Blumen gleich nicht gar viel Schönheit haben. Von dieſer Sorte giebt es eine andere Varietät mit längern Blumenſtängeln, welche bald nach der erſten blüht, aber weder in Anſehung der Geſtalt der Blumen, noch der Blätter, von derſelben unterſchieden iſt. Der canadiſiſche Akeley blüht im April; der Same aber wird zu Anfange des Auguſts reif. Die andern Sorten blühen gegen das Ende des May, und bey kühler Witterung dauern ihre Blumen bis in die Mitte des Julius. Der Same aber wird gegen die Mitte oder zu Ende des Septembers reif, nachdem nämlich das Wetter mehr oder wenig günſtig iſt.

In den Apotheken wird nur der blaue einfache Akeley gebraucht, und zwar der Same, die Blumen und das Kraut. Der Same und die Wurzel vertreibt die gelbe Sucht, und treibt die Maſern und Pocken. Beſonders aber wird der Same in ſchwerer Geburt, hitzigen und giftigen Krankheiten, für Schwindel und andere Gebrechen gebraucht. Die Wurzel zerſtoßen und über die Ohren gelegt, benimmt das Sauſen und die Schmerzen der Ohren, und tödtet auch die Würmer darin. In Spanien, ſchreibt Camerar, nehmen ſie, zu Verhütung des Nierenſteins, die Wurzel etliche Morgen nüchtern in den Mund, und käuen langſam daran. Das aus den Blumen deſtillirte Waſſer ſtärkt in Ohnmachten das Herz, und treibt alles Gift und Schmerzen hinweg. Die Tinctur von den Blumen wird inſonderheit wider die Pocken gerühmt. Andere bereiten auch einen Eſſig aus den Blumen, der in Schwachheiten und Ohnmachten, wie auch in hitzigen Fiebern, wenn man ihn mit Tüchlein auf das Herz und auf den Puls legt, oder an die Stirn und Naſe ſtreicht, ſehr kräftig iſt. Das Zahnfleiſch mit dem Kraute gerieben, oder den friſch ausgepreßten Saft, wie auch die Tinctur, alſo gebraucht, reinigt das Zahnfleiſch, macht die Zähne feſt, und vertreibt die ſcorbutiſche Fäulniß, wozu auch die daraus verfertigte Salbe ſehr dienlich iſt. Der ausgepreßte Saft dieſes Krauts wird wider das ſchwere Gebrechen geprieſen; er reinigt auch die Wunden und Fiſteln, wenn man ihn darein tröpfelt, und heilt ſie; man thut ihn auch in die Naſe, wider die Geſchwüre der Naſe und des Schlundes. Das Akeleyſalz rühmt **Zobel** in der goldenen Ader.

Aquiqui, eine Art Affen; ſiehe unter Affe.

Arabiſches Gummi, ſiehe unter Gummi.

Arabiſche Pferde, ſiehe unter Pferd.

Arabiſcher Zittwer, ſiehe Aconitum No. 4.

Arac, Arrack, Rack, iſt in Indien eine Art von Brannt= wein, der aus Reiß, Zucker und Cocosnüſſen gebrannt wird. Die tungutiſchen Tatarn machen dergleichen aus Stutenmilch, welche ſie vorher ſauer werden laſ= ſen, und ſie hernach zwey bis dreymal abziehen.

* Die Beſchaffenheit und Verfertigung dieſes be= rühmten Getränkes, welches aus Oſtindien zu uns kömmt, und hauptſächlich in kleinen Schlücken, oder zum Punſch, genommen wird, hat zu vielen Streitig= keiten Anlaß gegeben. Lokyer verſichert, der Name Arak ſey ein indianiſches Wort für alle Arten von ge= brannten Wäſſern; denn man nenne die aus England nach Oſtindien gebrachten Branntweine engliſchen Arak. Was wir aber unter dem Namen Arak ver= ſtehen, iſt in der That nichts anders, als ein abgezo= genes ſtarkes Waſſer aus dem Safte einer Pflanze, welcher Toddy genannt wird, und aus dem Cacao= nußbaum, durch einen Schnitt in der Rinde, heraus läuft, ſo wie wir bey uns den Birkenſaft haben. Die Sineſer nehmen öfters eine Art Ungeziefer, ſo im Meere ſchwimmt, im niederländiſchen Squallen ge= nannt, mit darunter, wovon der Arak ſehr ſtark, aber auch höchſt ungeſund, wird. Der Toddy, ſagt Lokyer weiter, iſt an ſich ſelbſt ein angenehmer Trank, wenn er noch friſch iſt; aber er laxirt die, welche deſſen nicht gewohnt ſind. Wenn er alt wird, ſteigt er in den Kopf, und endlich wird guter Eſſig daraus. Die Eng= länder zu Madras bedienen ſich deſſen anſtatt Sauer= teiges zu ihrem Brode.

Die vorzüglichſten Sorten des Arak bekömmt man aus Goa, und aus Batavia, in Oſtindien. In Goa giebt es dreyerley Arten; einmal, zweymal, und dreymal abgezogenen. Der zweymal abgezogene, wel= cher am meiſten auswärts geführt wird, iſt, in Ver= gleichung mit dem bataviſchen Arak, ein ganz ſchwa= cher Branntwein, indeſſen wird er, wegen ſeiner

eigenthümlichen und angenehmen gelben Farbe, allem andern indianiſchen Arak vorgezogen. Man ſchreibt dieſes den irdenen Gefäßen zu, worin er ſonſt nirgends, als zu Goa, abgezogen wird. Zu Batavia hingegen gebraucht man dazu kupfernes Brennzeug. Den Arrac de Goa kauft man insgemein von den Engländern, und den Arrac de Batavia von den Holländern.

Der parier Arak, der zu Madras gemacht wird, und der anderwärts verfertigte Columbo- und Quilone-Arak, ſind überaus ſtark und hitzig. Daher macht man ſich in Europa nichts daraus, und ſelten werden ſie eingeführt; hingegen achten ihn die Landeseinwohner deſto höher.

Seitdem der Punſch in Deutſchland eingeführt worden, hat ſich der Debit des Araks merklich vermehret; obgleich nicht zu läugnen iſt, daß viele Verfälſchungen damit vorgehen, auch öfters, ſtatt des Araks, bloßer Franzbranntwein zum Punſche genommen wird. Siehe Punſch.

Arac, (Anieß-) ſiehe unter Aniſum ſtellatum.

Araca-Miri, wird beſchrieben als ein braſilianiſches Bäumchen; deſſen Frucht zweymal, im März und im September, reif wird, biſamhaft riecht, und wie die Frucht des Erdbeerbaums ſchmeckt. Sie wird mit Zucker eingemacht, und iſt adſtringirend und erfriſchend. Blätter und Knoſpen werden zu einem Geſundheitsbade gebraucht. Die Wurzel treibt den Urin, und ſoll ein gutes Mittel in der rothen Ruhr ſeyn.

Arachidna Theophraſti forte, Papas Peruanorum, Erd-Aepfel, Erdtoffeln; ſiehe Kartoffel.

Arachnoides, Attelabus; ſiehe Spinne. (Waſſer-)

Arachus, Vicia minima, kleine wilde Wicke; ſiehe unter Wicke.

Aracus aromaticus, Vanilli; ſiehe Vanille.

Aräometer, Aræometrum, Fr. Areomètre, Ariomètre, Peſe-Liqueur, heißt ein Werkzeug in der Hydroſtatik, wodurch die Schwere einer flüſſigen Sache genau erforſchet,

ſchet, und abgemeſſen wird; eine Art Waſſerwage. Die meiſten ſolcher Inſtrumente beſtehen aus einer hohlen runden Kugel, mit einer langen Röhre, bey welcher die Kugel mit Queckſilber, klarem Bley oder Schrote gefüllt iſt, damit ſie ſich in jeder flüſſigen Materie (das Queckſilber allein ausgenommen,) untertauche. An der Röhre ſind gewiſſe Grade verzeichnet, oder Perlen in gleicher Weite von einander angemacht, damit man daran abſehen könne, ob ſich das Inſtrument mehr oder weniger tief eintauche. Denn, je ſchwerer etwas Flüſſiges iſt, deſto mehr; und je leichter es iſt, deſto weniger trägt es an dem Gewichte des ſich eintauchenden Körpers. Demnach taucht ſich das Inſtrument um ſo weniger tief ein, je ſchwerer die Flüſſigkeit iſt; hingegen um ſo tiefer, je leichter dieſelbe iſt.

Araignée, L. Aranea; ſ. Spinne.

Araignée enragée; ſ. Tarantel.

Araignée, oder Araigne, Spinnen-Netz; ſiehe unter Amſel.

Araignée, Nigella anguſtifolia, flore majore, ſimplici, coeruleo *C. B.* ſiehe Kümmel. (Schwarz-)

Arak, ſ. Arac.

Aralia, D. beertragende oder ſtaudige Angelik, Beer-Angelik. Die Blumen dieſes Pflanzengeſchlechtes ſtehen in großen Sträußen bey einander, welche durch viele kleine Dolden formirt werden. Der Kelch von jedem Blümlein iſt dick, fleiſchicht, und am Rande in fünf nicht ſonderlich merkliche Einkerbungen zertheilt. Die Spitze jeder Einkerbung iſt öfters mit einem kleinen rothen Puncte bezeichnet. Die 5 Blumenblättlein ſind roſenförmig geſtellt. Sie hängen an dem Kelche zwiſchen gedachten kleinen rothen Puncten, und man ſieht in der Mitte jedes Blumenblattes gleichſam eine weiße Ader oder Rippe, welche ſich faſt bis an die Spitze erſtreckt. In dem Innern der Blume bemerkt man 5 weiße Staubfäden, welche dicke, länglichrunde,

und der Länge nach durch eine Rinne getheilte Kölblein haben. Dieſe Staubfäden haben ziemlich lange Stiele, die am Kelche den rothen Puncten gegenüber oder zwiſchen den Blumenblättlein feſtſitzen. Der Stämpel hat einen rundlichen Eyerſtock, auf welchem 4 ſtumpfe Griffel ſtehen, die einen abgeſchnittenen und gerippten Kegel bilden, wenn ſie an einander liegen. Der Eyerſtock, welcher einen Theil des Kelches ausmacht, verwandelt ſich in eine ſaftige Beere, welche 5 längliche Steine oder harte Samen enthält.

1. Aralia Canadenſis *Tourn.* Aralia racemoſa Canadenſis *Cornuti;* Aralia (racemoſa) caule folioſo herbaceo *Linn.* wird in Canada Aniſum pratenſe, Wieſen-Anieß, genannt. Sie iſt eine fortwährende Pflanze, deren Stängel im Herbſte verwelkt; im Frühlinge aber kommen neue aus der Wurzel zum Vorſchein. Die ganze Pflanze wird 3 bis 4 Schuh hoch, und zertheilt ſich in verſchiedene irreguläre Zweige, die mit äſtigen Blättern beſetzt ſind, welche wechſelweiſe ſtehen, und den Blättern der Angelik gleichen. Aus den Flügeln dieſer Blätter wachſen die Blumenſtiele, welche ſich mit runden Dolden kleiner vierblätteriger Blumen endigen, die eine weiße Farbe haben. Auf dieſe folgen runde, pfriemenförmig ausgehöhlte Beeren, welche, wenn ſie reif geworden, ſchwarz ſind. Dieſe Sorte blüht im Julius, und hat im October reifen Samen.

2. Aralia caule nudo, radice repente; Aralia (nudicaulis) caule nudo, foliis ternatis *Linn.* Fr. Aralia baſſe, à racine de Salſeparille, oder Salſepareille de l'isle de Terre-Neuve. Dieſe Sorte wird beynahe eben ſo hoch, als die erſte. Die Blätter derſelben haben 2 dreyblätterige große Lappen, welche am Rande ſägeförmig gezähnt ſind. Die Blumenſtängel kommen zwiſchen denſelben unmittelbar aus der Wurzel hervor, ſind nackt, und endigen ſich mit runden Doldenblu-

men, die der Farbe und Geſtalt nach mit der erſtern über-einkommen. Auf dieſe folgen Beeren, die kleiner ſind als an der erſten Sorte. Dieſe Sorte blüht gegen das Ende des Julius; der Same aber wird erſt ſpät im Herbſte reif. Man hat die Wurzeln dieſer Sorte vormals für Sarſaparill zu uns gebracht, und dafür verkauft; und noch gegenwärtig bedienen ſich verſchiedene Einwohner in Canada dieſer Wurzel anſtatt derſelben. Sie iſt aber ſehr weit von der wahren Sorte unterſchieden.

3. Aralia Canadenſis ſpinoſa; Aralia arboreſcens ſpinoſa *Vaillant.* insgemein der Angelikbaum genannt, macht einen holzigen Stängel, welcher 8 bis 10 Schuh hoch wird, ſich in verſchiedene Zweige ausbreitet, die mit äſtigen Blättern beſetzt ſind, welche aus verſchiedenen weit auseinander gehenden Flügeln zuſammengeſetzt ſind. Die Lappen derſelben ſind länglich, und die Rippen der Blätter, imgleichen die Aeſte und Stämme der Pflanzen ſind mit ſtarken gekrümmten Dornen beſetzt, welches verurſachet, daß man nicht ohne große Beſchwerlichkeit durch ſolche Orte kommen kann, wo viele dergleichen Pflanzen ſtehen. Die Blumen dieſer Sorte wachſen in großen lockern Dolden am Ende der Zweige, und haben eine Grasfarbe; ſie machen daher ein ſchlechtes Anſehen. Sie blühen im Auguſt, und ſtehen in großen Sträußen bey einander, welche durch 100 bis 150 kleine Dolden formirt werden.

Um ſich dieſe Sträuße vorzuſtellen, ſagt Dühamel, in ſeiner Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchen: bilde man ſich einen ziemlich dicken Zweig, aus dem, nach allen Seiten, andere, 4 bis 5 Zoll lange Zweige hervor kommen; und 5 oder 6 dieſer andern Zweige entſpringen aus dem Ende des erſten. Dieſe zweyten Zweige, deren bisweilen 20 ſind, geben 8, 10, 12 Zweige von einer dritten Ordnung, die einen Zoll lang ſind, und wechſelweiſe, der Länge nach, an den zweyten Zweigen ſtehen. Dieſe dritten Zweige endigen

ſich mit einer kleinen Dolde, die von 20, 25 bis 30, auf 4 bis 5 Linien langen Stielen ſtehenden Blumen gebildet wird. Alle dieſe Stiele entſpringen oben an den Zweigen der dritten Ordnung. Sie ſtehen in einem roſenförmigen Kelch, welchen ein Dutzend ſehr kleine, überaus ſpitzige und hochrothe Blätter formiren. An dieſen dritten Zweigen ſieht man, der Länge nach, und da, wo ſie auf den zweyten Zweigen ſtehen, ebenfalls kleine ſpitzige rothe Blätter, als wenn ſie an den Zweigen aufgeleimt wären. Obſchon ziemlich ſchöne Blätter und große Blumenſträuße die Aralia angenehm machen, ſo iſt ſie doch mehr wegen ihrer ſonderbaren Bildung, als wegen ihrer Schönheit, ſchätzbar.

Die beyden erſten Sorten der Aralia laſſen ſich leicht aus dem Samen ziehen, den ſie meiſtens in ſehr großer Menge tragen. Dieſen Samen muß man im Herbſte, gleich darauf, wenn er reif geworden iſt, ausſäen. Denn derjenige, der erſt im folgenden Frühlinge ausgeſäet wird, geht in ſelbigem Jahre niemals auf. Man gewinnt daher ein ganzes Jahr, wenn man die Ausſaat im Herbſte vornimmt. Wenn die Pflanzen zum Vorſchein kommen, muß man ſie den Sommer über fleißig von dem Unkraute reinigen, und im folgenden Herbſte, wenn ihre Blätter abfallen, kann man die Wurzeln ausheben, und an den Ort ſetzen, wo ſie nachgehends beſtändig bleiben ſollen. Sie ſind ſehr dauerhafte Pflanzen, man kann ſie daher in eine Lage ſetzen, in welche man nur will; und da ſie urſprünglich in den Wäldern wachſen, kann man ſie auch an ſolche Orte pflanzen, die zu Wildniſſen angelegt werden, und zwar unter die Bäume, wo ſie alsdann etwas zur Mannigfaltigkeit beytragen werden.

Dieſe beyden Sorten laſſen ſich auch durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, welches am beſten im Herbſte geſchehen kann, bald darauf, nachdem ihre Blätter verwelkt ſind. Dieſe Wurzeln muß man ziemlich weit von einand.r entfernt einſetzen; denn ſie breiten

ſich gewaltig aus, wenn man ſie einige Jahre lang ungeſtört an einem Orte ſtehen läßt.

Die dritte Sorte kann aus dem Samen gezogen werden, den man leicht aus Canada haben kann. Da derſelbe aber ſelten eher zu uns kommt, als gegen den Anfang des Frühlinges, ſo gehen auch die Pflanzen ſelten im erſten Jahre auf. Wenn daher der Same angekommen iſt, muß man ihn in Töpfe ſäen, die mit leichter Erde angefüllt ſind. Dieſe ſtellt man ſodann an einen Ort, wo ſie Schatten haben, und läßt ſie daſelbſt bis auf den nächſten Herbſt ſtehen, und hat fleißig Acht, daß kein Unkraut in ſelbigen aufkomme. Im Herbſte muß man die Töpfe entweder in ein altes Lohbeet, oder in eine warme Rabatte, graben, wo ſie eine Bedeckung von einer Hecke oder Mauer haben. Wenn der folgende Winter ſtrenge iſt, muß man die Töpfe mit Erbſenſtroh bedecken. Im März ſetzt man ſie in ein etwas warmes Miſtbeet, da denn durch Hülfe deſſelben die Pflanzen zeitig aufgehen werden, ſo daß ſie alſo ziemlich erſtarken werden, ehe der Winter wieder herbey kömmt. Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, müſſen ſie beſtändig mit Waſſer erfriſcht und vom Unkraute rein erhalten werden. Im May muß man anfangen, ſie an die freye Luft zu gewöhnen. Nimmt man ſie aber aus dem Beete, ſo müſſen ſie an einen ſolchen Ort geſtellt werden, wo ſie Schatten haben. Dieſe Pflanzen müſſen im erſten Jahre nicht beunruhigt werden. Da ſie aber öfters, wenn ſie noch jung ſind, von der Kälte beſchädigt werden, ſo müſſen die Töpfe im October unter ein Gerähme gebracht werden, wo man ſie vor dem ſtarken Froſte verwahren kann. Die Blätter dieſer Pflanze fallen im Herbſte ab, daher ſie von einigen für verloren geachtet und aus den Töpfen geſchafft worden ſind; welches aber ein Fehler iſt, den man vermeiden muß. Da dieſe Pflanzen im Frühlinge ſo gar früh nicht zum Vorſchein kommen, ſo wachſen ſie öfters noch

ganz ſpät im Herbſte. Daher ſind auch die äußerſten Enden ihrer Schößlinge ſehr zart, die deswegen auch manchmal von dem frühzeitigen Froſte im Herbſte beſchädigt werden, welcher die obern Theile der Schößlinge tödtet. Da aber die holzigen Stämme derſelben ſelten Noth leiden, ſo treiben dieſe unten wieder neue Zweige heraus. Und wenn in ſehr ſtrengen Wintern die Stämme zu Grunde gehen, ſo bleiben doch die Wurzeln noch gut, und treiben im folgenden Sommer neue Stängel, weswegen man ſie auch nicht alſobald verloren geben muß.

Dieſe Pflanze kann auch durch ihre Wurzeln vermehret werden. Denn da ſich dieſelben im Boden ſehr weit ausbreiten, ſo darf man dieſelben nur aufgraben, und einige der ſtärkſten Wurzeln von der Pflanze abſondern und in dem Boden ſtehen laſſen, ſo werden ſie neue Stämme treiben, und neue Pflanzen machen. Man kann auch einen Theil der Wurzeln heraus nehmen, und in ein etwas warmes Miſtbeet ſetzen, ſo wird man neue Stämme genug bekommen, und dieſe Pflanze alſo gar leicht vermehren können.

Aranea, Araneus, Fr. Araignée; ſiehe Spinne.

Araneus, Draco marinus, Viva, Fr. Vive; ſ. See-Drache.

Arant, ſ. Antirrhinum

Araraunas, Arras, eine Art braſilianiſcher Papageyen, ſ. unter Papagey.

Arateler, Rateler, Harken; ſ. Harke.

Aratron d'Abatel, ſ. Wünſchel-Ruthe.

Arbeits- oder Werk-Haus; ſ. Zucht-Haus.

* **Arbeiten**, wird vom Weine geſagt, wenn er in dem Faſſe gähret.

* **Arbeiten**, den Leithund, heißt bey den Jägern, den Leithund auf die Fährte eines Hirſches, oder andern Wildes, dergeſtalt abrichten, daß er nicht nur keine Fährte übergehet, ſondern auch, wo er auf dergleichen gefallen iſt, dieſelbe unverdroſſen und munter fort-

fortſuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Siehe unter Jagd-Hund.

Arbenne, L. Lagopus; ſ. unter Haſel-Huhn.

**Arbolade*, heißt in der Kochkunſt, ein Ragout, welches aus Butter, Rohm, Eydotter, eingekochtem Birnmoſt, Zucker und Salz zubereitet wird.

Arbor, ſ. Baum.

Arbor Judæ, Fr. Arbre de Judée; ſ. wilder Johannis-brod-Baum.

Arbor regundorum finium, Gränz-Baum; ſ. Bixa.

Arbor triſtis, Nictanthes arbor triſtis *Linn.* Fr. Arbre triſte, D. trauriger Baum, Trauer-Baum, iſt ein indianiſcher Baum, der in Malabar, zu Goa wächſt. Der Geſtalt und Größe nach kömmt er dem Pflaum-baume bey. Seine Zweige ſind dünn, und haben in gewiſſer Weite einen kleinen Knoten, daraus zwey Blätter wachſen, welche ſo groß und breit, wie die am Pflaumbaume, weich, wollicht und grün ſind. Die Blüthe iſt faſt wie Pomeranzenblüthe anzuſehen, jedoch weit ſchöner, größer und wohlriechender; weiß, und unten am Stiele gelb, weswegen ſich ihrer auch die Einwohner bedienen, ihre Speiſen damit anzufär-ben, wie man an andern Orten mit dem Saffran thut. Die Frucht iſt ſo groß, als eine Lupine, grün, ſieht wie ein Herz aus, hat zwey Fächlein, und ſchließt auf der einen Seite, wie auf der andern, einen Samen, der ſo groß, wie ein Johannisbrodkern, und mit einer gräulichen und etwas bitter ſchmeckenden Schale über-zogen iſt, in ſich. Dieſer Baum wird darum der trau-rige genannt, weil er nur die Nacht durch blühet, bey dem Aufgange der Sonne aber die Blüthen abfallen, und die Blätter welk werden.

* Die Blüthe dieſes Baumes wird für eine Herzſtär-kung gehalten; die Einwohner miſchen ſie unter ihre Speiſen, damit ſie einen lieblichen Geruch und guten Geſchmack davon bekommen. Sie ſammeln auch die

abge-

abgefallenen Blüthen, und ziehen in gläſernen Gefäßen ein wohlriechendes Waſſer daraus, welches auch gut für die Augen ſeyn ſoll.

Arbor tulipifera, ſ. Tulpen=Baum.

Arbor Vernicifera legitima und *ſpuria*; ſ. Gift=Baum.

Arbor vitæ, Thuya; ſ. Lebens=Baum.

Arbouſe, die Frucht des Erdbeerbaumes; ſ. Arbutus.

Arbouſier, der Erdbeerbaum; ſ. eben daſelbſt.

Arbre, L. Arbor; ſ. Baum.

* Arbus, eine Frucht, faſt wie eine Melone, welche in Rußland an den wärmſten Orten, als Aſtrachan, Azow und Kiow, wächſt. Sie iſt ſo groß, als die größten Kürbiſſe, dunkelgrün, ganz rund, oben platt, am Stängel aber mit erhabenen Reifen, und inwendig voll Fleiſch, ohne Höhlungen, wie bey den Kürbiſſen und Melonen. Das Fleiſch iſt weiß oder roth, wäſſerig, zergeht im Munde faſt ohne Käuen, und hat einen angenehm ſüßen Geſchmack, löſcht den Durſt, kühlt, und iſt dabey geſund. Die Blätter dieſer Frucht ſind ebenfalls dunkelgrün, ſehr groß, und tief gekerbt. Der Same liegt in dem Fleiſche umher zerſtreut, iſt dunkelgrau, flach, aber nicht ſo groß, wie der Kürbißſame, ſondern dem Samen der Citrullen und Waſſermelonen mehr ähnlich. Bey den Tatarn und in der Türkey heißt ſie Karbus, welches vielleicht mit unſerm Kürbiß einerley Stamm haben kann.

Arbuſte, Sous-Arbriſſeau, L. Suffrutex; ſ. Stäudlein.

Arbutus, *Offic.* & *Park.* Arbutus Comarus *Theoph. I. B. Chabr.* Arbutus ſive Unedo *Lob.* Unedo Plinii vulgo *Herm.* Arbutus *Virgilii*, Fraga montana *Ovidii.* Albàtro *Ital.* Epimelis *Galen.* Chamæceraſus quibusdam. Fr. Arbouſier, Arbre a fraiſes. Engl. The Strawberry-tree. D. Erdbeer=Baum, Hagapfel=Baum, Meerkirſch=Baum, fremder Pflaum=Baum. Die Blume macht wenig Anſehen. Sie beſteht aus einem einzigen am Rande in 5 Theile eingeſchnitte=

ſchnittenen, und wie eine Schelle geſtalteten Blumenblatt, welches inwendig 10 Staubfäden hat. Der gleichfalls fünffach eingeſchnittene Blumenkelch iſt ſehr klein, in deſſen Mitte ſich der Stämpel befindet, der aus einem Eyerſtocke mit einem Griffel beſteht, und zu einer runden und ſaftigen Beere wird. Die Beere hat inwendig fünf Gehäuſe, welche mit ziemlich kleinem und harten Samen angefüllt ſind.

Der **Erdbeerbaum mit gezahnten Blättern.** Arbutus folio ſerrato *C. B.* wächſt urſprünglich in warmen Ländern. Sein Stängel iſt röthlich. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, ſind am Rande ziemlich tief eingekerbt, ſtehen wechſelweiſe an den Zweigen, und fallen im Winter nicht ab. Die Blumen kommen mit Ausgang des Herbſtes zum Vorſchein, und ſind weiß. Miller hält die Sorten mit einer länglichen Blume, und eyrunder Frucht, (welche man italiäniſche Erdbeer-Bäume nennt) wie auch die mit einer gefüllten Blume, und die mit rothen Blumen, für bloße Varietäten. Vielleicht gilt eben dieſes auch von dem Erdbeerbaume mit gezahnten Blättern und birnähnlicher Frucht, Arbutus fructu turbinato, folio ſerrato *Tourn.*

Unter den Erdbeerbäumen machen die mit länglicher Blume und eyrunder Frucht, in den Gärten ein ſehr ſchönes Anſehen, indem dieſe Blüthen und Früchte gröſſer ſind, als an dem gemeinen. Sie blühen im Auguſt.

Die Sorte mit gefüllter Blüthe iſt eine beſondere Seltenheit; da aber die Blüthen nur zwo Reihen Blätter haben, ſo machen ſie kein ſonderliches Anſehen. Dieſe Bäume bringen auch nicht viel Früchte.

Die Sorte mit rothen Blumen giebt eine ſchöne Abwechslung, wenn ſie unter den andern ſteht; denn die äußerliche Seite derſelben hat bey ihrer anfänglichen Erſcheinung eine ſchöne rothe Farbe; nachgehends aber werden ſie purpurroth, ehe ſie abfallen.

Alle

Alle dieſe Varietäten werden erhalten, wenn man ſie auf den gemeinen Arbutus ablactirt; denn durch den Samen laſſen ſie ſich nicht fortpflanzen; ungeachtet von dem Samen der eyrunden Frucht insgemein von der nämlichen Sorte etliche mehr gezogen werden, als von dem Samen der gemeinen Sorte.

Der gemeine Erdbeerbaum iſt in den Gärten in England und Frankreich häufig, wo er in den Monaten October und November eine der gröſten Zierden derſelben ausmacht, indem dieſes die Jahrszeit iſt, um welche dieſe Bäume blühen, und die Früchte vom vorigen Jahre reif werden, weil dieſelben ein ganzes Jahr zur Reife nöthig haben; daher denn auch diejenigen Früchte, welche von der Blüthe des einen Jahres herkommen, nicht eher reif werden, als bis die Blüthe des folgenden Jahres vollkommen vorhanden iſt. Deswegen machen auch dieſe Bäume, wenn ſie reichlich mit Blüthen und Früchten beſetzt ſind, ein ſehr ſchönes Anſehen, welches noch dazu um eine ſolche Zeit geſchieht, da alle andere Bäume ihre Schönheit bereits verloren haben.

Da die ſüße, aber zugleich eckelhafte, Frucht dieſer Bäume von den Vögeln, inſonderheit Droſſeln und Amſeln, ſehr geſucht wird, ſo könnte man ſie in die Winter-Luſtwäldlein und in die Gehäge ſetzen, wofern ſie in unſern kalten Gegenden den Froſt beſſer ausſtehen könnten.

Die Frucht, welche Baum-Erdbeer, Gr. und Lat. Memæcylon, Fr. Arbouſe, genannt wird, iſt rund, und von der Größe eines kleinen Apfels; anfänglich grün, nachher gelb, und zuletzt roth. Sie ſieht, wenn ſie reif iſt, wie eine Erdbeere aus, ſchmeckt aber ſehr ſtrenge und herbe. Die Blätter und Rinde hält man für zuſammenziehend, die Frucht aber für unverdaulich, wiewohl ſolche faſt von niemand, als von Kindern, genoſſen wird.

Das Holz iſt weiß, und zu verſchiedenen Arbeiten dienlich. Es laſſen ſich ſehr gute Kohlen daraus brennen.

Der

Der Erdbeerbaum wird am beſten durch Ausſäung des Samens fortgepflanzt. Wenn daher die Frucht vollkommen reif iſt, muß ſolcher geſammelt, und mit trockenem Sande vermiſcht werden, damit er ſich bis zur Zeit der Ausſaat gut erhalte. Am ſicherſten iſt es, wenn man den Samen, von dem man Pflanzen ziehen will, in Töpfe ſäet, die man in ein altes Lohbeet graben muß, welches ſeine Hitze bereits verloren hat, und ſolches mit Gläſern, u. d. gl. bedecket, um den Froſt davon abzuhalten. Dieſes muß im December geſchehen. Wenn der Same gut iſt, und man bey Annäherung des Frühlings, die Töpfe mit Waſſer erfriſcht, werden die Pflanzen mit Anfange des Aprils aufgehen. Alsdann muß man ſie öfter, aber nur ganz ſparſam, begießen, und fleißig vom Unkraute reinigen.

Wenn die Pflanzen, bey Annäherung des Sommers, bey der größten Hitze heißer Tage in Schatten geſetzt werden, ſo wird ſolches ihr Wachsthum gar ſehr befördern. Bey warmem Wetter aber muß man ſie die ganze Nacht über offen ſtehen laſſen, damit ſie der Thau erfriſche. Man muß ſie alſo nur um Mittag bedecken. Werden dieſe Pflanzen auf dieſe Weiſe behandelt, ſo werden ſie im erſten Sommer 5 bis 6 Zoll hoch werden. Zu Anfange des Octobers können ſie aus den Töpfen genommen, und ihre Wurzeln ſorgfältig von einander abgeſondert werden. Dieſe ſetzt man alsdann einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe, und gräbt ſie in ein altes Lohbeet unter ein gemeines Gerähme, wobey zu beobachten iſt, daß ſie um Mittag bedeckt, und, wenn ſie es nöthig brauchen, begoſſen werden. In dieſem Beete können die Töpfe, den ganzen Winter über, bleiben. Man kann die Pflanzen auch während dieſer Jahrszeit manchmal, bey günſtigem Wetter, die freye Luft empfinden laſſen; bey kaltem Wetter aber müſſen ſie fleißig zugedeckt werden; denn ſie ſtehen ſonſt, wenn ein ſtarker Froſt einfallen ſollte, in Gefahr zu verderben. Im folgenden

genden Frühlinge können die Pflanzen in ein ſehr mäßiges Miſtbeet geſetzt werden, welches keiner andern Bedeckung, als der Matten, bedarf. In dieſem Beete werden ſie ganz zeitig im Sommer ſtarke Schößlinge treiben; ſie werden auch ſchon ſo dauerhaft, daß ſie die Kälte des folgenden Winters beſſer vertragen können. In dieſem Beete können die Pflanzen den meiſten Theil des Sommers bleiben; denn, wenn man die Töpfe heraus nimmt, und ſie auf den Boden ſetzt, ſo wird ihre geringe Größe verurſachen, daß die in denſelben enthaltene Erde ſo ſtark eintrocknet, daß die Pflanzen durch das Begießen kaum von dem Verderben gerettet werden können. Werden ſie aber den ganzen Sommer hindurch in ihrem Wachsthum erhalten, ſo werden ſie im nächſten Herbſte ſchon über einen Schuh hoch ſeyn. So lange man ſie aber in Töpfen hält, müſſen ſie vor dem Froſte beſchützt werden, welches geſchieht, wenn man ſie an einen warmen Ort in die Erde eingräbt, und bey ſchlimmem Wetter mit Matten bedecket.

Wenn die Pflanzen 3 bis 4 Schuh hoch gewachſen ſind, können ſie aus den Töpfen genommen, und in das freye Feld an diejenigen Plätze geſetzt werden, wo ſie nachgehends beſtändig bleiben ſollen. Dieſes muß aber im April geſchehen, damit ſie vor Winters genugſam Wurzeln mögen geſchlagen haben, als welche Jahrszeit denſelben, wenn ſie erſt kürzlich eingeſetzt worden ſind, ſchädlich ſeyn könnte; und da man auch alle Erde, die ſich an ihren Wurzeln befindet, mit aus den Töpfen nimmt und einſetzt, ſo iſt ſicher zu hoffen, daß ſie um dieſe Jahrszeit wohl fortkommen werden.

Dieſe Pflanzen ſind ziemlich dauerhaft, und leiden ſelten Noth, außer in ſehr kalten Wintern, in welchen die jungen und zarten Zweige öfters, ſeltener aber die Wurzeln, abſterben. So abgeſtorben ſie alſo nach einem ſtrengen Winter ausſehen mögen, ſo kann man ſie, nach Millers Rathe, doch bis in den folgenden Sommer ſtehen laſſen, um zu ſehen, was an ſelbigen todt oder lebendig ſey.

Die Erdbeerbäume lieben einen naſſen Boden; denn pflanzt man ſie in trockene Erde, ſo tragen ſie ſelten Früchte. Da die Blüthe dieſer Bäume im Herbſte zum Vorſcheine kömmt, ſo geht ſie insgemein zu Grunde, wenn der Winter ſtrenge iſt. Um alſo Früchte zu erhalten, müſſen die Bäume in einer warmen Gegend ſtehen; und wenn der Boden von Natur nicht feucht iſt, muß man ihre Wurzeln mit einer ziemlichen Menge Lehm und verfaulten Kuhmiſt belegen; fiele aber ein trockener Frühling ein, ſo muß man ſie ſtark begießen.

Im September iſt die beſte Zeit dieſe Bäume zu verpflanzen; und um dieſe Zeit, wenn es ſehr trocken werden ſollte, und man ſie daher feucht hält, werden ſie gar bald Wurzeln ſchlagen. Zu Anfange des Novembers aber müſſen ihre Wurzeln wohl mit Streu bedeckt werden, um den Froſt abzuhalten.

* **Galen, Dioſcorides** und andere ſchreiben, daß die Frucht dem Magen ſehr zuwider ſey, und Kopfſchmerzen verurſache. Etliche brennen aus den Blättern und Blumen im Marienbade ein Waſſer, und preiſen es wider die Peſt und andere giftige Krankheiten, alsbald im Anfange derſelben eingenommen, hoch. **Matthiolus** verſetzt dieſes Waſſer mit dem Pulvere oſſis Cord. Cervi. Andere brauchen auch die Wurzeln wider die Seuchen. Die Blätter nuzen ſonſt die Gärber zu den Fellen, die Frucht aber die Vogelſteller, im Winter Vögel damit zu fangen. Laub, Rinde und Frucht ſind anhaltend, und daher dienlich, den Durchlauf zu ſtillen, wenn ſie abgekocht und gebraucht werden; auch kann man ſie zu dem Gurgelwaſſer nehmen.

Arbutus, Uva urſi. *Linn.* ſiehe Sand-beere.

Arbyla, ſiehe Socken.

Arc, ſiehe Bogen.

Arcade, ſiehe Bogen-Stellung.

Arcançon, ſonſt Bray ſec, oder falſches Colophonium genannt, iſt eine Art ſchwarz Pech, oder Harz, ſo in

den Brennkolben, worin Terpenthinöhl abgezogen worden, liegen bleibt.

Arcanée, Arcanne; ſiehe Röthel.

* Arch, *Leine*, *Senne*, werden die ſtarken Stricke an den Jagdzeugen genannt, und beſtehen aus Ober- und Unter-Archen. Sie müſſen nur einige Klaftern länger, als die Tücher und Netze, ſeyn.

Archal, Meſſingdraht, ſ. unter Drath.

Archangelica, Angelica Scandiaca; ſiehe unter Angelica.

Archangelica flore albo Park. ſiehe Neſſeltaube.

Archard, ſiehe Achiar.

* Arche, Arke, L. Navis roſtrata, ein Fahrzeug mittelmäßiger Größe, mit einem platten Boden, vorn ſpitzig, hinten breit und ſtumpf; wird auf den Ströhmen, und beſonders auf der Ober-Elbe gebraucht.

Arche heißt auch ein mit Schutzbretern verwahrtes weites Gerinne, durch welches das Waſſer aus einem Teiche abgelaſſen werden kann; und Frey-Arche, wenn ſie auf eine gewiſſe Höhe offen iſt, daß das Waſſer, wenn es ſo hoch geſtiegen iſt, ungehindert ablaufen kann, damit der Teich nicht höher, als es nöthig iſt anſchwelle.

Archenicum, ſiehe Arſenik.

Archet, Drahtbogen, ſiehe Dreh-Bogen.

Archiduc d'eté, eine Art Birn; ſiehe Th. V. S. 425.

* Archii, ruſſiſche Ellen; 100 Archii thun 105 Brabanter Ellen; ſiehe Arſchin.

Archimede (Vis d') Waſſer-Schnecke, Waſſer-Schraube; ſiehe unter Schraube.

Arçon, ſiehe Sattel-Baum.

Arctium, ſiehe Klette.

Arctoſcorodon, Allium urſinum, Waſſer-Knoblauch; ſiehe unter Allium.

Arctotis, ſiehe Jacobs-Blume.

Arcuata, ſiehe Brach-Vogel.

* *Arcuccio*, nennt man zu Florenz dasjenige Gehäuſe, in welches, nach einem ſcharfen Befehle der dortigen Obrigkeit

keit, jede Mutter oder Amme ihr Kind legen muß, wenn ſie es ſäugen will, damit das Kind, bey vorfallender Schläfrigkeit derer, die es ſäugen, ein Schutzmittel habe. Dieſe Maſchine verdient, ihres gemeinnützigen Gebrauchs wegen, in Deutſchland durchgängig eingeführt zu werden. Sie iſt einfach, bequem, und beſteht überhaupt aus vier Bretern, *Fig.* 21, a, b, c, d, und einer eiſernen Stange. Man kann ſich dieſe Figur als eine eigene Schlafſtelle eines Säuglinges, ohne Boden und ohne Fußbret, anſtatt des Himmels mit einem ſchmalen Bret d überlegt, vorſtellen. In dieſem Gerippe von Bettſtelle kann das Kind bequem ſchlafen oder trinken, und weder Gefahr laufen, von ſeiner Mutter erdrückt, noch befürchten, durch Betten erſtickt zu werden. Am Kopfe iſt ein Bret a aufgerichtet, welches unten 14 Zoll breit, 13 Zoll hoch, und oben halb zirkelförmig abgerundet iſt. Man nennt dieſes das Kopfbret. An dieſem werden unten, ebenfalls aufſtehend, zwey lange Breter, b, b, c, c, der Länge nach, eingefugt. Sie ſind am Kopfe 7, gegen die Füſſe $4\frac{1}{2}$ Zoll breit oder hoch, 3 Fuß und 2 Zoll lang, und machen die Seitenbreter aus. Ein drittes eben ſo langes Bret d, d, welches man das Deckelbret nennen könnte, wird, der Länge nach, oben am Kopfbret a eingefugt, und nahe an den Füßen durch einen eiſernen Bogen e* e* e. unterſtützt. Oben iſt dieſes Kopfbret $5\frac{1}{2}$, am untern Ende aber nur 4 Zoll breit. Der eiſerne Bogen wird einige Zoll rückwärts, an den beyden Seitenbretern, bey e* e* befeſtigt. Die beyden Einſchnitte an den Seitenbretern f, f ſind zur bequemern Darreichung der Brüſte angebracht. Wird nun ein ſaugendes Kind in das Bett der Mutter oder der Amme gelegt, ſo ſetzt man dieſes bequeme Gitterwerk über das Kind her, und deckt es, ſoviel als nöthig erachtet wird, mit Betten zu. Soll das Kind die Bruſt bekommen, ſo darf ſich die Mutter nur nach der Seite wenden. Sie kann ſich ihrem in der Maſchine liegen-

den Kinde nach Bequemlichkeit nähern, weil das Arcuccio auf der einen Seite ſowohl, als auf der andern, offen, und für eine bequeme Lage der Bruſt in den Seitenbretern geſorgt iſt. Der vorzüglichſte Nutzen des Deckelbrets beſteht darin, daß es die Betten, wenn das Kind ſchläft, in die Höhe hält, und der Amme, wenn ſie es ſäugt, den Vortheil verſchafft, ſich ohne Gefahr mit dem Arme darauf zu ſtützen.

Von dieſer Maſchine findet man auch, ihrer Nutzbarkeit wegen, einen Bericht und Abbildung, in No. 422 der Philoſophical Transactions, v. J. 1732, S. 256; im Commerc. litt. Norimb. a. d. J. 1734, S. 199, und Tab. V; im II. Bande der überſ. Abhand. der königl ſchwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1740 Hamb. gr. 8. S. 112, f. in No. 77 des Hannov. Magaz. v. J. 1769, S. 1229; No. 83, v. e. d. J. S. 1317, und v. J. 1770, S. 301; desgl. im I. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, a. d. J. 1770, S. 475 — 479.

Arcus, Fr. Arc; ſiehe Bogen.

Ardea, Fr. Héron; ſiehe Reiher und Rohrdommel.

* Ardebe, ein türkiſches Kornmaß, welches 260, bis 300 franzöſiſche Pfund am Gewichte halten ſoll.

Ardoiſe, ſiehe Schiefer.

Area, Fr. Aire de grange, Aire à battre le bled, D. Scheun-Diele, Tenne; ſiehe Scheune.

Areca, Areka, bey den Siamern Plou, auf Suratta, Supary, in der Inſel Ceylon, Paoz, auf Malacca, Pinang oder Pynan, in Cochin, Chacany, von den Portugieſen Arequero, und beym Avicenna oder im Arabiſchen Faufel genannt, Fr. Areque, Noix d'Areca oder d'Areque, iſt eine berühmte indianiſche Frucht, die man eine Nuß oder Eichel nennen möchte. Sie wächſt auf einem Baume, Areca Catechu *Linn.* Palma, cujus fructus ſeſſilis Faufel dicitur, *C. B.* Areca foliis unico nervo eminente percurſis, pinnis ſolitariis, omnibus truncatis, Pinanga ſaxatilis, oryzæformis, *Herb. Amboin.* den man ſonſt mit dem Coccosbaume vergleicht, und der wirklich nichts anders, als eine Gattung von Palmbäumen iſt. An der Spitze deſſelben kommen zwiſchen den Blättern lange Stängel hervor, an

an welchen ſich weiße Blümchen, faſt ohne allen Geruch, ungefähr wie Mayblümchen, büſchelweiſe anſetzen, davon endlich die Frucht kömmt, da oft bis 200 beyſammen in einem Büſchel ſitzen. Sie iſt in der Größe einer Nuß, faſt wie eine Muſkatennuß, aber länglich. Die Schale iſt anfänglich grün; nacher aber, wenn ſie reif geworden, gelb, weich und rauch. Wenn dieſe Schale weggenommen worden, ſo erſcheint die Frucht, in Größe einer Haſelnuß oder Kaſtanie; welche bisweilen rund iſt, bisweilen aber wie eine Pyramide ausſieht, untenher platt und ein wenig hohl und ſehr hart, obenher aber ſtreifig, von Farbe grau, und über und über röthlich, außer daß ſie an einigen Orten untenher weiß iſt. Zerbricht man ſie, ſo ſieht ſie wie eine aufgebrochene Muſkate aus. Wenn dieſe Frucht, welche die Indianer Chofool nennen, nur halb reif iſt, ſo betäubt ſie diejenigen, die ſie eſſen, und macht ſie ganz trunken; wenn ſie aber ganz vollkommen reif, iſt ſie unſchmackhaft und anziehend. Sie trocknen dieſelbe an der Sonne, zerſtoßen ſie alsdann zu Pulver, miſchen ſie hernach mit Betel, gebrannten Auſterſchalen, Buchsdorn, Campher, Aloeholz, und etwas Ambra, welches alles gleichfalls zerſtoßen worden iſt, und formiren kleine Küchlein daraus, die ſie beſtändig käuen, um den Auswurf zu befördern, und das Gehirn zu reinigen. Der Kern wird oft unter die Chocolate genommen; der vornehmſte Gebrauch aber iſt dieſer: Es wird derſelbe in vier Viertel zerſpalten, ein jedes in ein Blatt des Krauts Betel eingewickelt, mit wenigem Muſchelkalke beſtreuet, alſo in den Mund genommen, gekäuet, und der Saft davon, wenn man ihn nicht ausſpeyen will, genoſſen. Man nimmt es inſonderheit nach der Mahlzeit, weil es eine zuſammenziehende Kraft hat, und die Verdauung befördern ſoll. Die empfindlichſte Wirkung deſſelben iſt, daß es den Mund reinigt, die Zähne aber und Lippen roth färbt, welche Röthe ſich endlich an die Zähne

ne anſetzt, und mit der überbliebenen Weiße derſelben unter einander verſetzt, ein übles Anſehen macht; daher vornehme Leute, und die etwas auf gute Geſtalt halten, die Zähne ſchwärzen. Der Gebrauch dieſes alſo zuſammengelegten Krautes iſt ſo gemein, daß es ſo zugerichtet überall zu Kaufe liegt, bey großen Herren ſtets an der Hand gehalten, in ſilbernen Schalen ihnen nachgetragen, bey Beſuchen den Gäſten vorgeſetzt, und von müßigen Leuten den ganzen Tag im Munde geführt wird. Doch enthalten ſich die Indianer deſſelben, wenn ſie in Trauer ſind, und die Mohamedaner in ihrer Faſten.

Der Saft von der reifen Arecafrucht, wenn er allein dick gemacht worden iſt, wird von den Indianern Caché genannt; daher vielleicht das Wort Cachou gekommen iſt, weil man dafür hält, daß der Cachou von dem Arecaſafte, darunter ſie ein und andere gewürzhafte Dinge gemiſcht, bereitet werde. Ueberhaupt aber hat dieſe Frucht eine trocknende und anhaltende Kraft, ſtärkt den Magen, hebt das übermäßige Brechen, Durchlauf, rothe Ruhr, Blutſpeyen, befeſtigt die Zähne, und ſtillt das Bluten des Zahnfleiſches. Auf der Küſte von Coromandel werden die Cotons damit gefärbt; die Blätter aber braucht man zum Zierrath an die Ehrenpforten, imgleichen die Luſtbeete damit zu bedecken, daß ſolche die Mittagsſonne nicht verbrenne. Aus dem Holze des Baumes werden Latten und Breter geſchnitten. Siehe auch **Erde.** (Japaniſche.)

Hiſtoire du Cachou, par Mr. *de Juſſieu*, ſt. in den Memoir. de Paris, v. J. 1720, S. 340 346.

Jo. Jac. Kirſten diſſ. de Arecca Indorum. Altd. 1739, 4. 6 B.

Aredas, ſiehe Aridas.

Areka, ſiehe Areca.

Arena, ſiehe Sand.

Arenaria arvenſis vulgatior *Rupp.* ſiehe Spark.

Areque, Arequier, Arequero, ſiehe Areca.

Areſſel, ſiehe **Elſebeere.**

Arête,

Arête, Arreſtes; ſiehe Mauke.
Argalou, ſiehe Juden-Dorn.
Argemon, Argemone, ſtachliger Mohn; ſiehe unter Mohn.
Argemone altera *Gesn.* ſiehe Anſerina,
Argent, ſiehe Geld. Silber.
Argentaria, ſiehe Argentilla.
Argenterie, ſiehe Silber-Zeug.
Argentilla, Argentina, Argentaria, Gänſerich, Silber-Kraut; ſiehe Anſerina.
Argile, L. Argilla; ſiehe Thon.
Argiß, ein bey den Jakuten gewöhnliches Gericht von faulen Fiſchen; ſ. Th. XIII, S. 519.
Argoſies, ſiehe Caracke.
Argus, heißt bey den Blumiſten eine Tulpe, die einen feuerfarbigen Boden hat, und bläulich und weiß ſchattirt iſt.
Argus-Schmetterling; ſ. Honig-Schmetterling.
Argyrodamas veterum, ſiehe Talk.
Aria, Aliſier; ſiehe Cratægus.
* **Aridas**, Aredas, eine Art Taffete, die in Oſtindien aus einer Art Seide oder glänzenden Fäden gemacht wird, welche man aus einigen Gräſern oder Pflanzen zieht; ſie heißen daher auch Gras-Taffete, oder Gras-Aridas, F. Aridas d'herbes.
Aries, ſiehe Widder.
Arietaria, ſiehe Kicher.
Arillus, die äußere Hülle der Samen, welche ſich ganz leicht davon abſondern läßt, ſo lange ſie noch friſch ſind.
* *Arilli* oder Acini, heißen auch die kleinen Körnlein in den Weinbeeren, Hagebutten, und andern dergleichen Früchten.
Ariſarum, ſiehe Arum.
Ariſta, der Bart oder die Hülſe des Korns. Siehe Bart.
Ariſtida, *Linn.* ein Grasgeſchlecht; ſ. Dreygranne, im Art. Gras.

Ariſtolochia, Radix cava, Fr. Ariſtoloche Foterle, oder Foterne, Engl. Birthwort, D. Oſter-Lucey, Oſter-Luzey, Biberwurz, Hohlwurz. Die Blume hat keinen Kelch; ſie beſteht aus einem Blatte, welches ungleich iſt. Die Baſis iſt hohl und kugelförmig; nachgehends wird eine walzenförmige Röhre daraus, die ſich oben am Rande ausbreitet, wo ſich der untere Theil wie eine Zunge ausſtreckt. Sie hat keine Staubfäden, aber ſechs Kölblein, die unten an der Narbe angewachſen ſind. Der länglichrunde eckige Eyerſtock ſitzt unter der Blume, und unterſtützt eine concave kugelförmige Narbe, die in ſechs Theile getheilt iſt. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein großes Samengefäß, welches in der Geſtalt verſchieden iſt, und ſechs Zellen hat, die mit Samen angefüllt ſind, wovon der meiſte Theil zuſammengedrückt iſt.

Es giebt zwo Hauptarten, die runde und die lange.

1. Die runde Oſterlucey, L. Ariſtolochia rotunda, Fr. Ariſtoloche ronde, wird wegen ihrer Wurzeln alſo genannt, welche rundlich ſind, und die Größe der kleinen Rüben bekommen, an Farbe und Geſtalt aber den gemeinen Erdäpfeln gleichen, daher ſie auch von Einigen Malum terræ genannt werden. Dieſe Wurzeln ſind unten breit, auswendig braun, inwendig gelb, fleiſchig, überaus bitter, und bisweilen von 3 Zoll im Durchmeſſer. Sie treiben 3 bis 4 ſchwache kriechende Zweige, welche, wenn ſie nicht unterſtützt werden, auf dem Erdboden aufliegen, und 2 Schuh lang werden. Die Blätter ſind herzförmig, und an ihrem Ende zugerundet, ohne Stielchen, ſtehen wechſelweiſe an den Stängeln, und umgeben zum Theil dieſelben. Zwiſchen dieſen Blättern und dem Stängel, kommen einzele, oder aus einem einzigen Blatt beſtehende, wie ein Röhrlein geſtaltete, ganz dunkelrothe und beynahe in das Schwarze fallende Blumen, gegen den Junius und Julius, zum

Vor-

Vorſchein. Wenn die Blume verblüht iſt, wird aus ihrem Kelche eine häutige Frucht, welche länglichrund, und Anfangs grün iſt, wenn ſie aber reift, braun wird, und der Länge nach insgemein in 6 Fächlein zertheilt iſt, welche voll platter, dünner und ſchwarzer Samen ſtecken, deren einer auf dem andern liegt, und welcher im Herbſte reif wird.

* Die runde Oſterlucey iſt eigentlich dreyerley Art. Die erſte heißt: Ariſtolochia rotunda vera Italica, und femina, Ariſtolochia rotunda prima, rotunda vulgatior, rotunda flore ex purpura nigro, die rechte, **wahre oder wälſche runde Oſterlucey, mit ſchwarzbrauner Blume, große Hohlwurz, Gebährwurz, Mutterwurz**, weil ſie in der äußerlichen Form einer Gebährmutter gleicht, inwendig aber hohl iſt, die Mutter reinigt, und wider ihre andere Gebrechen ſehr dienlich iſt; auch die Blüthe einigermaßen eine Gebährmutter verſtellt. Sie wächſt in Italien, auch in der Schweiz auf den Wieſen, in den Weinbergen, und auf dem Felde, in fettem Boden; bey uns aber wird ſie in den Gärten gehegt. Die andere Art heißt; Ariſtolochia rotunda altera, und iſt von der erſten darin unterſchieden, daß ſie viel mehr, zugleich aber kürzere, Stängel, auch viel längere und größere, auf langen Stielen ſitzende Blätter, hat. Die Blumen ſind weiß, und ziehen ſich auf Purpur; doch ſehen ſie inwendig braun aus. Die Frucht iſt länger, und wie eine Birn geſtaltet; der Same viel zärter, und ſieht braunroth, die Wurzel aber auf der Schale gelblich, aus. Man findet dieſes Gewächs auf dem Felde im Getreide. Die dritte Art der runden Oſterlucey wird Ariſtolochia adulterina, oder rotunda vulgaris *Offic.* & *Trag. Cam.* Radix cava major *Dod. Cluſ.* cava Herbariorum *Lob.* Fumaria altera *Matth.* tuberoſa ſ. bulboſa radice cava major *C. B.* radice cava flore purpuraſcente *J. B.* radice cava major flore carneo *Park.* Pſeudofumaria bulboſa *Rivin.*

vin. Piſtolochia concava *Fuchſ.* Capnos phragmites *Plin.* Capnos chelidonia *Lon.* von Andern Capnos bulboſa, Capnium chelidonium, Capnos latifolia, Pſeudoariſtolochia, Pes gallinaceus, D. gemeine runde Oſterlucey mit purpurrother Blume, falſche Hohlwurz, Hohl-Erdrauch mit rundhohler Wurzel, Donnerflug (Tonitru fuga, weil das Kraut verwelkt und ſich verliert, ſobald es donnert), Herz-Wurz, und Hahnenſporn, genannt. Dieſe iſt eigentlich ein Geſchlecht des Erdrauches oder Tauben-Kropfes, welchem auch das Kraut mit den Blättern gleicht; wächſt gern an feuchten und ſchattigen Orten, neben Zäunen und Hecken in Weinbergen und dunkeln Wäldern, auch in etlichen Gebirgen, von dannen ſie in die Gärten verpflanzt wird. Die Wurzel iſt auswendig grau, inwendig dunkelgelb, und ganz hohl, eines bittern Geſchmacks, und wird öfters für die rechte runde Hohlwurz verkauft.

2. Die lange Oſterlucey, Ariſtolochia longa, hat lange kegelförmige Wurzeln, welche wie die Möhren geſtaltet ſind. Aus dieſen kommen ſchwache kriechende Zweige zum Vorſchein, welche ſich nicht viel über einen Schuh ausbreiten. Die Blätter dieſer Sorte haben eine blaſſere Farbe; und auch längere Stiele, als die erſte. Sie ſtehen wechſelweiſe, und die Blüthen kommen eben ſo aus den Flügeln der Blätter heraus, wie an der andern Sorte, die nicht ſo lang iſt, und eine dunklere purpurrothe Farbe haben. Auf ſie folgen manchmal längliche Samengehäuſe, welche 6, mit zuſammengedrückten Samen angefüllte Zellen haben. Die Stängel verwelken im Herbſte an beyden Sorten, und im Frühlinge wachſen, an deren Statt, neue.

* Auch von dieſer Art giebt es wieder zweyerley Sorten, davon die erſte Ariſtolochia longa vera Italica, oder maſcula, ſonſt auch Dactylitis (von Δάκτυλος, ein Finger, weil die Wurzel wie ein Finger lang und dick iſt,

iſt), D. wahre oder rechte lange Oſterlucey oder Hohlwurz, lange wälſche Oſterlucey, genannt wird. Cluſius berichtet, daß er ſie Arms dick, und einen Fuß lang, angetroffen habe. Dieſes Gewächs wächſt auf dem Felde unter dem Getreide, in den Hecken und Weinbergen. Die Wurzel kömmt über Italien, aus Sicilien; ſie wächſt auch viel auf den Feldern in der narbonniſchen Provinz Frankreichs. Bey uns wird ſie nur in Gärten angetroffen. Sie muß ſehr compact oder hart, und nicht wurmſtichig, auswendig grau und inwendig gelb ſeyn. Die andere Sorte heißt Ariſtolochia longa altera, oder Hiſpanica, und iſt wenig von der vorigen unterſchieden, außer daß ihre Blume inwendig purpurhaft ausſieht, und die Wurzel viel kürzer iſt. In Spanien, im Königreiche Valencia, und andern warmen Orten, wächſt ſie häufig im Getreide.

Beyde Arten kann man aus dem Samen ziehen, welcher im Herbſte in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, ausgeſäet werden muß. Dieſe Töpfe ſtellt man ſodann unter ein Gerähme, damit ſie vor dem Froſte ſicher ſeyn; doch muß man die Fenſter ſo oft aufmachen, als es die gelinde Witterung erlaubt. Wenn man dieſe Töpfe im März in ein gelindes Miſtbeet ſetzt, werden die Pflanzen weit eher aufkommen, als es ſonſt geſchehen würde. Wenn die Witterung beſſer wird, muß man die Pflanzen nach und nach gewöhnen, daß ſie die freye Luft vertragen lernen. Hat man die Töpfe aus dem Miſtbeete genommen, ſo müſſen ſie an ſolche Orte geſetzt werden, wo ſie die Morgenſonne haben; vor der heißen Mittagſonne aber muß man ſie verwahren. Fällt trocknes Wetter ein, ſo muß man ſie, den Sommer über, mäßig mit Waſſer erfriſchen. Im Herbſte hingegen, wenn ihre Stängel zu verwelken anfangen, brauchen ſie ſehr wenig Feuchtigkeit. Im folgenden Winter müſſen die Pflanzen eben ſo, wie in dem vorhergehenden, bedeckt werden; im

März

März aber, ehe die Wurzeln wieder zu treiben anfangen, müſſen ſie einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte, Töpfe verſetzt, und unter das Gerähme gebracht werden, wo ſie bis auf das Frühjahr bleiben ſollen. Alsdann kann man ſie an die freye Luft bringen, und auf dieſelbe Art behandeln, wie im vorhergehenden Sommer; und in dem folgenden Winter müſſen ſie abermal unter Obdach gebracht werden. Im nächſtfolgenden Frühlinge kann man ſie aus den Töpfen nehmen, und in eine warme Rabatte pflanzen, wo ſie, den Sommer über, keine andere Wartung erfordern, als daß man ſie von dem Unkraute reinige; und im Herbſte, wenn ihre Stängel verwelkt ſind, iſt es zur Verwahrung der Wurzeln vor dem Froſte genug, wenn das Beet mit alter Lohe bedeckt wird. Bey einer ſolchen Cultur werden die Wurzeln weit beſſer treiben, als diejenigen, die man in Töpfen hält; ſie werden auch viel länger dauern; und wenn ſie drey Jahr alt ſind, werden ſie blühen, und ſehr viel Samen tragen.

Wenn man den Samen dieſer Pflanzen im Frühlinge ausſäet, werden ſie nicht eher, als im folgenden Frühlinge, aufgehen; ſolchergeſtalt geht ein ganzes Jahr verloren. Oft bleibt der Same auch gänzlich aus; daher muß man ihn allezeit im Herbſte ausſäen.

3. Ariſtolochia Clematitis, Fr. Ariſtoloche Clematite, D. Oſterlucey, welche der Waldrebe ähnlich iſt. Es giebt ihrer ebenfalls zweyerley Arten. Die erſte, welche auch mit zu der langen gerechnet werden könnte, heißt: Ariſtolochia Clematitis recta *C.B.* Ariſtolochia longa noſtras *Offic!* tenuis, longa vulgaris *Cam.* Saracenica *Ger. Dod.* Clematitis recta, oder vulgaris, Ariſtolochia altera radice tenui *Cæſalp.* Ariſtol. (Clematis) foliis cordatis, caule erecto, floribus axillaribus confertis *Linn.* D. gemeine, lange, dünne Oſterlucey oder Hohlwurz, ſteigende oder anhängende Oſterlucey, Oſterlung, Biberwurz,

berwurz, Bruchwurz. Dieſe Sorte treibt gerade und feſte Stängel auf 2 Schuh hoch; daran hängen an langen Stielen eins ums andere die Blätter, welche dem Gundermann gleichkommen, doch aber bleichgrün ſind.

Die Blumen kommen in großer Anzahl zwiſchen den Blättern und Stängeln hervor, und ſehen wie die an den vorhergehenden Arten aus, ſind aber viel kleiner und bleichgelb. Dieſes Gewächs wächſt an vielen Orten in Deutſchland, wie auch in Frankreich und Spanien, auf dem Felde, in den Gehölzen und Gärten, und iſt, in Anſehung der kriechenden Wurzeln, verhaßt; denn wenn es einmal in einem Garten eingeniſtelt iſt, koſtet es nachgehends unendliche Mühe, ſie wieder auszurotten; es überläuft auch alle andere neben ihm wachſende Pflanzen. Es liegt wenigſtens 3 Schuh tief, und vermehrt ſich erſtaunend. Nach dem Berichte des 40. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1770, S. 328, f. hat jemand einige Theile von ſolchem Acker, der dadurch faſt gänzlich war unfruchtbar gemacht worden, umgegraben, und mit Kartoffeln beſtecken laſſen; und ſo weit dieſe gegangen, ſo weit iſt die Oſterlucey ausgeblieben, und gänzlich vergangen.

Die andere Sorte heißt: Ariſtol. Clematitis ſerpens, oder altera Hiſpanica. Sie treibt Stängel, wie Reiſer, zu 3 und 4 Schuh hoch, welche zart ausgekerbt und äſtig ſind, auf der Erde herum kriechen, und ſich an und um die nahe ſtehenden Stauden und Gewächſe, wie der Hopfen und die Winde, hängen und ſchlingen. Die Blätter ſind breit, oben ſpitzig, grün und dicht, unten aber purpurhaft und weißlich, und hängen an langen Stielen. Die Blüthe und Frucht ſehen wie an der erſten Art aus; doch iſt die Blume purpurfarbig und ſchwärzlich, auch inwendig wie mit zarter Wolle beſetzt. Die Wurzel iſt lang, und beſteht aus dicken

Faſern,

Faſern, kriecht überall herum, ſieht bleich aus, und hat einen ſcharfen etwas zuſammenziehenden, dabey aber nicht unangenehmen Geſchmack; ſonſt riecht das ganze Gewächs gut. In Spanien wächſt es vornämlich im Gebüſche, und in Oehlgärten.

4. Ariſtolochia minor, Fr. Ariſtoloche petite, D. kleine Oſterlucey, von welcher es auch zwo Sorten giebt. Die erſte iſt: Ariſtol. tenuis, oder Piſtolochia. Dieſe iſt die kleinſte unter allen Arten. Die Wurzeln ſind überaus zart, und wie Fäden, hängen an einem Kopfe beyſammen, wie die Haare oder ein Bart, ſind ½ Schuh lang, grüngelblich, riechen gewürzhaft, und ſehr angenehm, und ſchmecken ſcharf und bitter. Sie wächſt in warmen Ländern, als in Languedoc und Provence; in den Oehlgärten und auf Hügeln, wo es ſteinig und trocken iſt. Die andere Sorte, Ariſtol. oder Piſtolochia altera, treibt Stängel wie Reiſig, welche eckig, ſtreifig, äſtig und ſchwank ſind, auf der Erde liegen, ſchwer zu zerbrechen ſind, und ſchwarzgrün ausſehen. Die Blätter ſind ſpitziger, und ſitzen an ziemlich langen Stielen. Blüthe und Frucht ſehen, wie die an der langen Oſterlucey, doch nicht ſo gar braunroth aus, und ſie hängt an einem langen Stielchen; auch iſt die Frucht viel kleiner.

In der Oeconomie hat die Oſterlucey keinen Nutzen, aber deſto mehr in der Medicin; doch iſt es auch nur die Wurzel allein, und zwar von der rechten, langen, runden, die daſelbſt genützt wird. Sie gehört mit unter diejenigen Pflanzen, denen die Alten ſehr großes Lob, wegen ihrer dem Gifte widerſtehenden Eigenſchaften beylegten. Sie wird daher mit zum Theriak gebraucht, und iſt vom Apulejus dermaßen erhoben worden, daß er von ihr zu ſagen pflegte, es könne kein Medicus ohne ſie jemals eine glückliche Cur verrichten. Beſonders iſt ihre Kraft in Beförderung der Monatszeit und Reinigung der Kindbetterinnen für ſehr vorzüglich gehal-

ten worden; woher ſie auch den griechiſchen Namen Ariſtolochia, welches ſoviel als die beſte Reinigung bedeutet, (von ἄριςος, der beſte, und λοχεία, die Reinigung nach der Geburt) erhalten zu haben ſcheint. Indeſſen mag auch dieſe Wirkung noch ſo gewiß und nützlich ſeyn, ſo wird doch in neuern Zeiten ſolche mehr von Medicaſtris, als Medicis, innerlich gebraucht. Denn **Boerhaave** hat erfahren, und verſichert, daß ſie die zottige erſte Magenhaut verderbe, und den Appetit ſchwäche, wenn ſie oft innerlich gebraucht wird, welches auch deswegen ſehr glaubwürdig iſt, da ſchon **Cluſius** von ihr meldet, daß ſie ſo ſcharf, bitter und ſtarkwirkend ſey, daß die Weine, wo ſie häufig wächſt, dadurch abſtehen; und die Erfahrung gelehrt, daß ſie gern Brechen errege. Man hat daher getrachtet, den äußerlichen Gebrauch derſelben zu erweitern, und dabey erfahren, daß die davon bereiteten Klyſtiere eben die Wirkung gehabt, welche man ihr, wenn ſie innerlich gebraucht wird, zu Reinigung der Mutter, Austreibung der darin ſich angeſetzten Gewächſe, und Beförderung der Monatszeit, zuſchreibt, ſo daß auch ſelbſt Würmer dadurch abgeführt worden. Es bleibt alſo der hauptſächlichſte und größte Nutzen, den uns dieſe Pflanze darreicht, der Wundarzney gewidmet, denn hier iſt zur Reinigung und Heilung innerlicher und äußerlicher Geſchwüre, Wunden und eingewurzelter offener, flüſſiger Schäden, inſonderheit an heimlichen Orten, nicht leicht ein beſſeres Mittel zu finden. Es widerſteht, als ein Pulver eingeſtreut, der Fäulniß aufs kräftigſte, trocknet und heilet zugleich. Auch pflegen die Pferde-Aerzte ſich deſſelben bey gedrückten Pferden mit Nutzen zu bedienen. Es kann auch ſehr bequem ein Decoct daraus bereitet, und zu Einſpritzungen bey Fiſteln, oder an Orten, wo man mit der Hand, Salben und Pflaſtern nicht hinkommen kann; mit augenſcheinlichem Nutzen angewendet werden. **Chomel** hat auf dieſe Art die ſonſt ſo hartnäckigen und bösartigen

Ge-

Geſchwüre der goldenen Ader vollkommen geheilt, und **Ehrhart** verſichert, von einem aus dieſer Wurzel, Franzoſenholz und Lachenknoblauch bereiteten Einſpritzwaſſer, ſowohl in alten Geſchwüren und Schäden, als auch in der Zahn- und Mundfäule der Kinder, erwünſchte Wirkungen bemerkt zu haben. Ueberdieß bezeugt **Hofmann**, welcher ſelbſt, nebſt andern, auch dieſe Wurzel zu ſeinem Gichtöhl (Oleum antepilepticum) erwählt hat, daß das Landvolk bey Verwundungen insgemein die Blätter dieſer Pflanze aufzulegen pflege. Sonſt wird noch in den Apotheken mit ſtarkem Branntweine aus den kleinzerſchnittenen Wurzeln eine Eſſenz gezogen, welche **Boerhaave**, in Eph. N. C. Cent. IV. obſ. 86, zu 80 Tropfen täglich eingenommen, für das Podagra, Andere aber zu baldiger Conſolidation und Reinigung der Wunden, anrühmen.

Der Same, welcher von Einigen **Walper-Körner** genannt wird, weil er um Walpurgis reif wird, kömmt unter das in den Apotheken bekannte Herenpulver.

5. Ariſtolochia cava, oder fabacea; ſiehe unter **Erdrauch**.

6. Ariſtolochia trilobata, Ariſtolochia foliis trilobis, caule volubili, floribus maximis *Linn.* Nach **Browns** Bericht, in ſeiner civil and natural hiſtory of Jamaica, S. 329, wird die Wurzel dieſer Pflanze in Jamaika ſehr viel gebraucht, und für ein kräftiges ſchweißtreibendes und magenſtärkendes Mittel gehalten.

Von dem Gebrauche der Ariſtolochia trilobata in der Heilungskunſt, durch Peter Jonas Bergius, ſ. den XXVI. B. der überſ. Abhandl. der königl. ſchwed. Akad. der Wiſſenſch. a. d. J. 1764, S. 245—250.

7. Ariſtolochia Virginiana, ſiehe **Schlangen-Wurzel**.

8. Einige Sorten der Oſterlucey, welche in den warmen amerikaniſchen Ländern urſprünlich zu Hauſe ſind, beſchreibt

beſchreibt Miller im I. Th. ſeines allgem. Gärtner-Lexicon, Nürnb. 1769, 4. S. 225, fgg.

Ariſtoſus, Alſe, Alſenfiſch; ſiehe Aloſe.

Arithmetik, ſiehe Rechenkunſt.

Arke, ſiehe Arche.

Arlsbaum, Arlsbeerbaum; ſiehe Elſebeere.

* **Arm**, L. Brachium, Fr. Bras, ein vornehmes Glied an des Menſchen Leibe, theilt ſich in die Schulter oder Achſeln, in den Elbogen, in den Vorderarm, und in die Hand.

Arm, werden auch die Theile eines Fluſſes, wenn ſich derſelbe in verſchiedene Fluthbette oder Theile ſondert, genannt.

Arm, nennt man ferner die zwey an der Vorderachſe eines Rüſtwagens feſtgemachten Stücke Holz, welche, gegen den Hinterwagen zu, weit von einander ſtehen, und daſelbſt den Lenkſchemel auf ſich feſt liegend haben, vor der Achſe aber hinauswärts zuſammen laufen, und das dicke Ende der Deichſel, welches nebſt den Spitzen der Arme mit eiſernen Ringen zuſammen gebunden wird, zwiſchen ſich halten.

Auch heißt Arm, wenn ein Stück mit dem einen Ende vor dem andern feſtgemachten Theile hervorragt, dergleichen an den Kronleuchtern diejenigen Theile ſind, welche die Dillen zu den Lichtern tragen.

Arm eines Pferdes, wird der Theil des Vorderſchenkels, von der Schulter, bis ans Knie, genannt. Wenn ein Pferd eine gute Bewegung hat, ſagt man, daß es die Arme wohl biege, ob ſich gleich ſolche nicht biegen. Auch werden von den Jägern die vordern Läufe eines Bären Arme genannt.

Arma, Fr. Armes; ſiehe Gewehr.

Armadill-Thier, Apara-Thier, Tatu, oder Schild-Ferkelein, L. Echinus teſtudinatus, Tatu-Apara *MARCGR. PIS.* & *RAJ.* Armadillo ſ. Tatou genus alterum *CLUS.* Tatu ſ. Armadillo orientalis *SEB.*

Fr. Armadille, eine kleine ganz ſonderbare Art von vierfüſſigen Thier. Es iſt höchſtens 10 Zoll lang, und in eine dicke Schale eingeſchloſſen, welche ihm den ganzen Rücken bedeckt, ſich unter dem Bauche zuſammen begiebt, und nur für die Füſſe eine Oeffnung läßt. Dieſe Schale iſt wie 2 Schilder geſtaltet, deren der eine vorn, und der andere hinten iſt; ſie ſind oberwärts convex, und unterwärts concav; und es befinden ſich dazwiſchen verſchiedene ſchmale Streife; welche vermittelſt einer häutigen Membran zuſammen hängen, ſo daß ſie ſich frey bewegen, und über einander hinwegſchieben können; daher ſich auch das Thier, gleich einem Igel, wie eine Kugel zuſammenrollen kann. Dieſe Schilder, welche nach Beſchaffenheit der Arten unterſchieden ſind, haben Schuppen, dergleichen ſich auch auf dem Schwanze befinden. Seine Ohren ſind unbedeckt. Es hat weder Schneide = noch Hunds = ſondern blos Backenzähne. Man findet dieſe Thiere in Oſtindien, Braſilien, Guiana, Mexiko, Cayenne, und in Afrika.

Da das Fleiſch dieſer Thierchen gut zu eſſen iſt, ſo ſtellt man ihnen nach, und fängt ſie in Netzen an dem Ufer, wenn ſie ſaufen wollen, und treibt ſie vermittelſt kleiner Hunde, indem ſie, wie die Kaninchen, Löcher in die Erde graben, hervor. Sie laſſen ſich leicht zahm machen. Wenn ſie, indem man ſie verfolgt, an einen jähen Ort oder Abgrund kommen, legen ſie ſich wie eine Kugel zuſammen, und rollen von Fels zu Fels herab, ohne dabey Schaden zu nehmen.

*Aus dem Schwanze dieſes Thieres wird ein Beinlein gezogen, welches man zu feinem Pulver ſtößt, zu kleinen Pillen, einen Stecknadelknopf groß, macht, und in die Ohren ſteckt, welches die Schmerzen und das Sauſen der Ohren, ob auch gleich Taubheit dabey befindlich wäre, ſtillen ſoll.

*Arm = **Band**, Arm=Gehänge, Arm=Kette, Arm=Ring, Arm=Spanne, L. Armilla, Fr. Bracelet, Braſſelet, wird heutiges Tages diejenige Art von Frauenzimmer=

zimmerſchmuck genannt, ſo aus einfachen oder doppelten, oder mehrfachen, in einander geſetzten oder hängenden kleinen goldenen Ketten oder Perlen= oder Korallenſchnuren, mit ihren dazu gehörigen Schlöſſern, beſteht, und um den Arm oder das Gelenk, vermittelſt deſſen die Hand an den Arm ſchließt, angelegt wird. Manche Frauenzimmer bedienten ſich dazu vormals auch ſchmal geſchnittener Streifen Sammet, daran kleine aus Gold oder Silber mit Diamanten oder andern Edelſteinen nett beſetzte Schnällchen, insgemein Arm=Schnällchen genannt, befindlich waren. Ueberhaupt iſt ſchon vor Chriſti Geburt bey den alten Juden (4. B. Moſ. XXXI, 50, und Eſ. XII, 19), Griechen und Römern allerley Armſchmuck unter beyderley Geſchlecht im Gebrauche geweſen, ſo wie jetzt noch bey vielen indianiſchen Nationen ſowohl Manns= als Weibsperſonen Arm= und Halsbänder tragen. Die Einwohner von Madagascar haben dergleichen aus Metall. Die Wilden in Amerika machen ſich dergleichen aus Glas. Die Schwarzen auf den Küſten von Guinea verfertigen dergleichen aus denjenigen Muſcheln, die man in Aſien Cauris, und in Afrika Bouges, nennt. Die Braſilianer machen ſie von vielerley weißen Knochen, welchen die Geſtalt, als große Fiſchſchuppen gegeben worden; dieſe wiſſen ſie auf eine Art ſo geſchickt mit Wachs oder Harz zuſammen zu fügen, die ſehr künſtlich iſt. In Europa gehören ſie jetzt bloß zum weiblichen Schmuck, und ſind, nach Verhältniß der daran befindlichen Diamanten oder guten Perlen, oft ſehr koſtbar. Bey den Galanteriehändlern findet man auch parfumirte Braſſelets, geflochtene, u. d. m. Die gemeine Art von Armbändern ſind die von ſeidenem Bande mit einer Schleife um die Knöchel gebunden. Von vornehmen Damen werden auch wohl ſauber en Mignature gemahlte Porträts an den Armbändern getragen.

Arm=Bruſt, Armbruſtbogen; ſiehe unter Bogen.

Arm=Leuchter, Girandole; ſiehe unter Leuchter.

Armateur, ſiehe Caper.

Arme, ſiehe Gewehr.

* Arme, Armen-Anſtalten, Armen-Verpflegung. Die Verſorgung derjenigen elenden und unglücklichen Menſchen, welche Alters, Krankheit und Gebrechlichkeit halber, zu arbeiten außer Stande ſind, und doch nichts im Vermögen haben, iſt eine höchſt nothwendige und billige Pflicht ſowohl der hohen Landesobrigkeit, als der Unterthanen, wenn man auch nicht auf die allgemeine Menſchenliebe und die Religion zurückſieht.

Es giebt nur dreyerley Hauptmittel, um die Armen zu verſorgen; nämlich: die ihnen zu gebende Erlaubniß, betteln zu gehen, oder die Verpflegung in Armenhäuſern und Hoſpitälern, oder die Unterſtützung aus den Armencaſſen. Das Betteln hat ſo ſchädliche Folgen für den Staat, daß daſſelbe ſchlechterdings nicht geduldet werden darf; mithin kann die Erlaubniß, öffentlich zu betteln, kein mit der Wohlfahrt des gemeinen Weſens übereinſtimmendes Mittel abgeben, zumal da die dadurch zu erlangende Hülfe allemal ungewiß und nicht zureichend iſt, indem die Hausarmen, und diejenigen, welche ſich des öffentlichen Bettelns ſchämen, dadurch die wenigſte Unterſtützung erlangen, ob ſie gleich des Almoſens öfters am würdigſten ſind. Es bleiben alſo zu Verſorgung der Armen nur die Armenhäuſer und Armencaſſen übrig.

Was zuerſt die Armenhäuſer, Hoſpitäler, Lazarethe und dergleichen Anſtalten betrifft, ſo fragt ſich zuvörderſt, ob dieſe Anſtalten die beſten ſind, die man zu Verſorgung der Armen treffen kann. Viele, z. B. der Hr. Marquis **Mirabeau**, im 2. Th. des *Menſchenfreundes*, S. 289, f. wollen dieſe Anſtalten gar nicht billigen. Sie wenden die großen Koſten vor, welche ſowohl die Gebäude und deren Ausmeublirung und Unterhaltung, als auch die vielen Aufſeher und Bedienten erforderten, ſo daß, wenn man allen dieſen Aufwand rechnete, kaum der zehnte Theil von allen für die Armen gewidmeten Geldern denſelben wirklich zu Nu-

zen käme. Das ſchlimmſte dabey wäre noch dieſes, daß die Aufſeher, Haushälter und Bedienten in dergleichen Anſtalten größten Theils Diebe und ungerechte Wirthſchafter wären, welche den Armen alles mögliche abzuzwacken und ſich zu bereichern ſuchten; hiernächſt auch bey der Aufnahme in dieſe Häuſer vieler Mißbrauch vorginge, wo ſo viel auf Gunſt und Abſichten ankäme.

Es ſind dieſe Einwürfe nicht ganz ungegründet. Man findet freylich in vielen großen Städten ſehr prächtige Armenhäuſer, welche Palläſten gleichſehen, und erſtaunliche Summen Geldes gekoſtet haben. So giebt es auch Beyſpiele genug, daß die Spitalmeiſter und Vorſteher durch die geſpielten Betrügereyen, Unterſchleife und Abzwackungen großes Vermögen erworben haben. Allein, ſolches rührt von der ſchlechten Aufſicht der Oberaufſeher und Commiſſarien bey dem Armenweſen her; und es kann ſowohl dieſem Uebel, als den vielen zu Unterhaltung der Bedienten erforderlichen Koſten, durch eine gute Einrichtung leicht abgeholfen werden.

Die Hoſpitäler, Armenhäuſer und Lazarethe gehören eigentlich in große Städte; ſie ſind aber vielleicht nicht in ſolcher Größe, Erſtreckung und Anzahl nöthig, als man ſie hin und wieder findet. Müſſen zu dieſen Anſtalten neue Gebäude aufgeführt werden, ſo muß ſolches mit ſo wenigen Koſten, als es möglich iſt, bewerkſtelligt werden. Alle Pracht dabey iſt unnöthig, und dem Endzwecke der Sache nicht gemäß. Wenn man zu den Oberaufſehern und Vorſtehern nicht allein kluge und wachſame, ſondern zugleich auch redliche und uneigennützige Männer, welche ihr Amt und die Mühe dabey aus Liebe zu der Armuth ohne Entgeld über ſich nehmen, erwählt, zu den Wärtern und geringen Bedienten aber ſelbſt Arme nimmt, und die Armen, die darin unterhalten werden, in vielen zur Beköſtigung und Pflegung nöthigen Arbeiten ſelbſt mit Hand anlegen läßt: ſo können ſehr viele Koſten und Ausgaben dadurch erſpart werden.

den. Den Unterſchleif und die Betrügereyen der Haushälter und Bedienten hingegen können die Oberaufſeher und Vorſteher durch eine genaue Aufſicht, öfters ganz unvermuthet anzuſtellende Beſuche und dabey einzuziehende Nachrichten und Erkundigungen, gar wohl verhindern.

Zu den Unterhaltungskoſten dieſer Armenhäuſer haben gemeiniglich die Stifter derſelben ſchon den erſten Grund gelegt, wozu denn nach und nach durch Vermächtniſſe und Schenkungen noch mehr hinzugekommen iſt, ſo daß man wenige Hoſpitäler, inſonderheit unter den alten, finden wird, welche nicht anſehnliche Revenüen haben ſollten. Hiernächſt pflegen auch viele alte und gebrechliche Leute, welche noch etwas Vermögen haben, ſich in die Hoſpitäler einzukaufen. In Anſehung dieſer Leute aber iſt ſorgfältig dahin zu ſehen, daß eines Theils ſolche Einkaufgelder mit dem Vermögen in ein billiges Verhältniß, und nicht, zum Schaden des Hoſpitales, auf ein allzu geringes Quantum, geſetzt, andern Theils aber, daß durch ſolche, welche ein größeres Einkaufgeld zu erlegen im Stande ſind, keine Aermere zurückgeſetzt werden. Mit erſtern kann füglich bedungen werden, daß ſie, in Rückſicht auf ihr Alter, und andere Umſtände, ſo viel erlegen, daß das Hoſpital ſchadlos bleibt, und dadurch den Dürftigern kein Eintrag geſchieht. Damit auch allemal hierunter gewiſſenhaft und zum Beſten des Hoſpitales und der Armuth verfahren werde, iſt es gut, wenn die Adminiſtratores angehalten werden, daß ſie jedesmal den gegenwärtigen Zuſtand derer, die ſich einzukaufen verlangen, genau examiniren und zum Protokoll nehmen laſſen. Sodann fließt auch die Verlaſſenſchaft derjenigen Armen, welche in dem Hoſpitale ſterben, und weder Aeltern noch Kinder hinterlaſſen, demſelben zu, ſie mögen ſich eingekauft haben, oder unentgeldlich und aus Gnaden aufgenommen worden ſeyn.

S. Königl. preußiſche Reſolution wegen des Nachlaſſes derer, welche aus den piis Corporibus Unterhalt gehabt haben, d. 12. Apr. 1756. in novo Corp. Conſt. March. To. 2, p. 67.

Die

Die andere Art der Armenverpflegung, ſind die Armen-Caſſen. Die dieſerhalb in den königl. preußiſchen Landen, und zwar in Schleſien *), gemachten Anſtalten und Einrichtungen ſollen uns hiebey zum Muſter dienen. Da alle Armenſachen unter der oberſten Direction der Kriegs- und Domänenkammer ſtehen, ſo muß jeder Magiſtrat in zweifelhaften Fällen ſich daher Verhaltungsbefehle holen, und von der Adminiſtration der Armencaſſe daſelbſt Rede und Antwort geben. Aus dem Magiſtrate werden von demſelben allezeit zwo Perſonen zu Vorſtehern des Armenweſens vorgeſchlagen, welche die Kammer approbirt, und dazu ernennt. Dieſe Vorſteher wechſeln jährlich in der ſpeciellen Adminiſtration, und beſonders in Führung der Rechnung, unter ſich ab, müſſen aber dieſe Mühe ohne Entgeld über ſich nehmen. Damit die Bürgerſchaft verſichert ſeyn könne, daß derſelben zuſammengetragenes und ſonſt dazu beſtimmtes Geld, zu nichts anders, als zu Erhaltung der Armen und Salarirung der Bettelvögte, angewendet werde: ſo ſind allemal bey der Austheilung zween Zunftälteſte von zweyerley Handwerksmitteln, nach einer von dem regierenden Bürgermeiſter feſt zu ſetzenden Reihe, zugegen, und unterſchreiben auch die Ausgabendeſignation von jeder Austheilung, zum Belege der Hauptrechnung.

Wenn noch kein Fond vorhanden iſt, einen beſondern Schreiber zu den Rechnungen zu halten, ſo müſſen die Vorſteher ſolche ſelbſt führen, ein Rathscanzelliſt oder Secretarius aber dieſelbe ex officio mundiren. Die Hauptrechnung wird allemal eine Woche nach Trinitatis vor dem ganzen Magiſtrat abgenommen. Die Bürgerſchaft muß dazu ſechs Zunftälteſte aus ſechs Handwerks-

*) S. z. B. Armenverpflegungs-Reglement für die Stadt Groß-Glogau, d. 14. May 1744. ingleichen für die ſämtlichen Städte des breslauiſchen Departements, außer der Stadt Breslau, d. 7. Jan. 1748. in der Samml. ſchleſ. Ordnungen.

werkſmitteln deputiren, dieſe aber müſſen mit dem ganzen Magiſtrat die Rechnung atteſtiren, welche hernach denjenigen, ſo die Kämmereyrechnungen nachſehen und unterſuchen, zur Reviſion mit vorgelegt wird. Den Gelehrten und Kaufleuten ſteht frey, ſowohl bey der Austheilung der Armengelder, als der Rechnungsabnahme, jemand dazu aus ihnen zu deputiren. Alle Jahr im Januar muß jeder Magiſtrat eine nach dem vorgeſchriebenen Formular eingerichtete Armenliſte an den Commiſſarium loci oder an den Landrath einſenden, dieſe aber müſſen ſolche den 20. März an die Kammer einſchicken. Diejenigen, welche in dieſe Armenverpflegung aufgenommen werden wollen, müſſen ſich bey den Vorſtehern melden, dieſe aber vorher alle Umſtände derſelben examiniren, und dann an den ganzen Magiſtrat davon den Vortrag thun, welcher darauf die Aufnahme durch ein Collegialdecret beſchließt. Die aufgenommenen Armen ſind in zwo Claſſen eingetheilt. In der erſten ſind diejenigen, welche nicht im Stande ſind, ſich des Tages über auch nur $\frac{1}{2}$ Silbergroſchen oder $1\frac{1}{2}$ Kreuzer zu verdienen, und dieſe bekommen eine ganze Portion, nämlich für einen Tag 1 Silbergroſchen, oder, wenn durch den Umgang auch Brod einkömmt, $1\frac{1}{2}$ Pfund Brod, und $\frac{1}{2}$ Silbergroſchen. In der andern Claſſe ſind die, welche täglich noch $\frac{1}{2}$ Silbergroſchen ſelbſt erwerben können; und dieſe erhalten die halbe Portion, nämlich $\frac{1}{2}$ Silbergroſchen, oder $\frac{3}{4}$ Pfund Brod, und 3 leichte Pfennige. Die kleinen Kinder, die keine Aeltern am Leben haben, bekommen eine ganze Portion; diejenigen hingegen, die von ihren noch lebenden Aeltern unmöglich ernährt werden können, erhalten ſo lange, als ſie zu keiner Arbeit angehalten, oder in einen Dienſt gegeben werden können, $\frac{1}{2}$ Portion, werden aber ihren Aeltern oder ſonſt jemanden zur Aufſicht, Verpflegung und Erziehung dafür übergeben, welche aber dafür ſtehen müſſen, daß die Kinder nicht betteln. Ein jeder Armer bekömmt von den Vorſtehern

ſtehern ein Billet zu ſeiner Legitimation. Selbiges iſt von dem regierenden Bürgermeiſter unterſchrieben, mit einem beſondern kleinen Siegel beſiegelt, und zeigt an: die Nummer und den ganzen Namen des Armen, imgleichen den Tag der Aufnahme, und wie viel derſelbe täglich erhalten ſoll. Gegen Vorzeigung dieſer Billets bekommen die Armen ihr Almoſen alle Sonnabend anticipando voraus; ſie dürfen aber, ohne die äußerſte Noth, das Geld oder Brod nicht durch andere abholen laſſen. Alle dieſe Armen werden nach ihrem Tode ehrlich und auf die ordentlichen Kirchhöfe ihrer Religion, in Begleitung der Bettelvögte, und aller in der Verpflegung ſtehenden Armen, die noch gehen können, ganz umſonſt, ohne den geringſten Beytrag an die Kirche, Geiſtlichen, Schulbedienten und den Todtengräber, zur Erde beſtattet; der Sarg wird aus der Armencaſſe aufs höchſte mit 20 Silbergroſchen bezahlt, und das gehabte Billet den Vorſtehern wieder zugeſtellt und von ihnen caſſiret.

Die Fonds dieſer Armencaſſen beſtehen, außer denen Geldern, welche durch freywillige Vermächtniſſe oder Schenkungen einkommen, zuvörderſt aus dem Beytrage der Bürgerſchaft und Einwohner der Stadt. Hiebey iſt folgende Einrichtung gemacht. So viel ein jeder Bürger und Einwohner in der Anlage monatlich an Servis zu zahlen hat, giebt er, nach Proportion dieſes Quanti, zur Armencaſſe über den Servis, noch den 12ten, oder, wo ſolches nicht zureicht, den 10ten, 8ten oder 6ten Theil; welches Quantum auf den gedruckten Servisquittungen, mit den Worten: zur Armencaſſe z. B. 1 ggl. notirt iſt. Dieſes fordert der Servisrendant mit dem Servis durch die dazu geordneten Leute zugleich ein, wodurch alſo die beſondern Collectores erſpart werden. Er bringt aber dieſe Armengelder nicht mit in ſeine Servisrechnung, ſondern hält darüber ein beſonderes Buch, und giebt das Geld ſogleich, nach geſchloſſener monatli-

cher Collectur und gehöriger Separirung, gegen Quittung, an die Armenverpflegungsvorſteher ab, und notirt dabey die Reſtanten mit Namen und dem rückſtändigen Quanto; führt auch in der Conſignation, welche der Servisrendant mit ſeiner Unterſchrift und Atteſt, daß ſo viel, und mehreres denſelben Monat nicht, eingekommen, zum Beleg den Vorſtehern zuſtellt, die eingekommenen Reſte beſonders auf, damit ſie nicht mit der monatlichen currenten Einnahme melirt werden. Denjenigen, welche nur ihres Gehaltes wegen Servis geben, wird, weil es allzu wenig betragen würde, zur Armencaſſe nicht notirt, ſondern die Rathscollegia und Officianten, wie auch die Zoll= und Acciſebedienten, ſtellen monatlich unter ſich eine freywillige Collecte an, und ſenden das Geſammelte den Vorſtehern mit Atteſt gegen Quittung zu. Die unter 1 Ggr. monatlich nur Servis geben, tragen zur Armencaſſe auch nichts bey, weil ſolche Leute faſt ſelbſt für Arme zu halten ſind. Wenn aus zufälligen Fonds, als Legatis u. d. gl. ein zulängliches Capital zu beſtändiger Erhaltung der Armen geſammelt worden, ſo wird dieſer monatliche Beytrag auf ein geringes Quantum geſetzt, oder gänzlich aufgehoben. Wo dieſer Beytrag bey dem Servis geſchieht, da ceſſirt die Sammlung durch die Almoſenbüchſen. In denjenigen Städten hingegen, wo dieſer Beytrag bey dem Servis, oder der Servis ſelbſt, nicht eingeführt iſt, werden, durch ſpecielle Kammerverordnung, wöchentlich, oder längſtens alle 14 Tage, verſchloſſene Büchſen von Haus zu Haus herum getragen, ſelbige bey den Vorſtehern eröffnet, und die Gelder gezählt; die Sammler aber ſtellen ein Atteſt zum Beleg aus, daß ſo viel, und ein mehreres nicht, in der Büchſe befunden worden. Die Städte, welche nicht mit einem ordentlichen Magiſtrat, ſondern nur mit Gerichten verſehen ſind, haben mit den Dörfern einerley Einrichtung der Armenverpflegung.

Außer

Außer dieſen monatlichen Beyträgen, werden in den Kirchen, an den Stadtthoren, und in den öffentlichen Kaffee- und Wirthshäuſern, verſchloſſene Büchſen gehalten, ſolche alle viertel Jahr von einem Rathsdiener und dem Bettelvogt abgenommen, und den Vorſtehern verſchloſſen zugeſtellet. Das darin befindliche Geld wird gezählt, und die Ueberbringer geben darüber ein Atteſt zum Beleg; die Büchſen aber werden ſogleich wieder an ihre beſtimmten Orte gebracht. Hiernächſt werden auch auf allen Hochzeiten und Kindtaufen die Armenbüchſen um den Tiſch herumgegeben; die Hochzeitbitter oder Aufwärter geben jedesmal ein Atteſt zum Beleg über das Geld, welches eingekommen iſt. Iſt in einer Stadt zum Behuf der Armen etwas bey der Kämmerey ausgeſetzt, oder es fließt etwas aus den Hoſpitälern und Legaten: ſo wird ſolches quartaliter an die Armenverpflegungsvorſteher gegen Quittung ausgezahlet. Ein gleiches geſchieht mit dem feſtgeſetzten Armenantheil von den Acciſe- und Zollſtrafen, ſo wie von den bey dem Magiſtrat einkommenden Strafgeldern; und wird allemal ein Atteſt, daß ſo viel, und nicht mehr, oder gar nichts, eingekommen, beygefüget. Endlich wird auch dasjenige, was etwann ein Armer aus der Verpflegung hinterläßt, wenn keine Kinder oder Aeltern nach ſeinem Tode vorhanden ſind, zur Armencaſſe als eine Erbſchaft eingezogen. Wenn von allen dieſen Zugängen, und von außerordentlichen milden Stiftungen, Legaten und Beyträgen, ſich ein Caſſenbeſtand ſammeln laſſen; ſo muß der ganze Magiſtrat dafür ſorgen, daß derſelbe als ein Capital ſicher ausgeliehen und wohl genutzt, die Intereſſen aber bey der Einnahme berechnet werden.

Was die *Verpflegung der Armen in den Flecken und Dörfern* betrifft: ſo ſollen die preußiſchen Einrichtungen *) hier abermal ein Muſter abgeben. Gleich-

*) S. Armenverpflegungs-Reglement für die Dörfer und Flecken, breslauiſchen Departements, worinnen keine Magiſträte beſtellt ſind, d. 7. Jan. 1749. in der Samml. ſchleſ. Ordn.

Gleichwie in den Städten das Betteln ſcharf verbothen iſt, ſo wird ſolches auch in den Flecken und Dörfern keinesweges geduldet. Eine jede Stadt, ein jedes Dorf, muß ihre Armen ſelbſt verſorgen. In den Flecken und Dörfern, wie auch in denen Städten, worin keine Magiſträte beſtellt ſind, geſchieht dieſe Verſorgung folgender Geſtalt. Zu Beytreibung des nöthigen Brods und Geldes für die Armen, wird die Ausrechnung in jedem Dorfe nach der Modalität der Feuerſocietäts-cataſtrorum gemacht, und nach derſelben Proportion, wie die Feuerſocietätshülfe geleiſtet wird, von einem jeden, er ſey Dominium oder zur Gemeine gehörig, das Seinige wöchentlich oder monatlich beygetragen. Dieſer Beytrag wird durch einen geſchwornen Gerichtsmann wechſelsweiſe, in Begleitung zweener Armen des Dorfes, deren einer eine verſchloſſene Büchſe zu dem Gelde, und der andere einen Korb oder Sack zu dem Brode, tragen muß, von der Grundherrſchaft oder deren Pachter, Verwalter oder Vogt, und bey der Gemeine von Haus zu Haus und von Wirth zu Wirth, nach einer vorzuzeigenden Ausrechnung, wie viel auf jeden kömmt, eingeſammelt, und alsdann dem Schulzen und den Gerichten, gegen ihr Atteſt, wie viel Brod und Geld geſammelt und befunden worden, übergeben. Wenn die Grundherrſchaft oder ſonſt jemand ein mehreres, als nach der Ausrechnung auf ſie kömmt, gegeben, ſo wird ſolches alsdann zu der weitern Austheilung aufgehoben, und deswegen bey dem künftigen Umgange oder der Sammlung ein kleinerer Diviſor zu der Repartition genommen, als welcher ſich ohnedieß nach der Anzahl oder Beſchaffenheit der Armen beſtändig verändern muß. Im Fall dieſe Art, die Verpflegung aufzubringen, Schwierigkeit findet oder beſchwerlich iſt, wird auch nach dem gegenwärtigen Zuſtande der Armen, auf das ganze Jahr, wie viel zu deren Unterhaltung erforderlich ſeyn dürfte, eine Ausrechnung und Repartition, was

ein jeder nach den Regeln der Feuer- und Societätshülfe, dazu beyzutragen hat, gemacht, und dergeſtalt eingerichtet, beſonders wegen des Brodes, daß nur wöchentlich einige aus dem Dorfe die Bedürfniß dazu hergeben, und hernach frey ſind, bis die Reihe wieder an ſie kömmt; welches auf ſolche Weiſe ein jeder ſelbſt zu dem Schulzen bringen kann. Allein die erſtere Art iſt, der Ordnung wegen, beſſer. Das geſammelte Brod und Geld muß der Schulze, in Beyſeyn der Gerichte, den Armen ohne Verkürzung austheilen, und es, ſo viel möglich, notiren, und die Summe des Vertheilten kurz und mit wenig Worten von den Gerichtsmännern, und wer ſonſt dabey iſt, atteſtiren laſſen. Ob es gleich dem mildthätigen Ermeſſen einer jeden Grundherrſchaft überlaſſen iſt, was und wie viel dieſelbe den Armen zu geben die Einrichtung machen will: ſo iſt doch als ein Principium feſtgeſetzt worden, daß ein jeder Armer, der ſich ſelbſt nichts verdienen kann, worunter auch die Kinder bis in das zehnte Jahr zu rechnen, täglich 1½ Pfund Brod, und einen Kreuzer Geld, und welcher noch im Stande iſt, ſich ſelbſt etwas verdienen zu können, 1 Pfund Brod und ½ Kreuzer Geld, oder wann kein Brod gegeben wird, reſpective 1 Silbergroſchen und ½ Silbergroſchen bekommen ſoll. Es bleibt auch den Grundherrſchaften und Gemeinen frey, mit Zufriedenheit der Armen, anſtatt des Brodes und Geldes, ein Gewiſſes an Getreide zu geben. Und an denjenigen Orten, wo die Gemeinen ſelbſt zu ihrem Unterhalte ſich des Heidekornes bedienen, iſt auch erlaubt, anſtatt des Getreides ein hinreichendes Aequivalent an Heidekorn zu reichen. Die Armenrechnung wird nach dem vorgeſchriebenen Formular eingerichtet, alle Jahre geſchloſſen, und mit den Atteſten der Gerichtsmänner belegt. Es kann auch die ganze Ausgabe mit einem Beleg, worauf die Ausgabe von Woche zu Woche, oder von Monat zu Monat, nach einander atteſtirt wird, nachgewieſen werden. Die Ablegung

der

der Rechnung geſchieht vor einem Ausſchuſſe von der Gemeinde; und die Rechnung wird hernach der Grundherrſchaft zur Reviſion übergeben; es muß auch ſelbige dem Landrathe, wenn ſelbiger es verlangt, unweigerlich abgefolgt, und das, was er dabey erinnert, beobachtet werden. Zu dieſer Armencaſſe fließen auch die Strafgelder wegen nicht abgelieferter Sperlingsköpfe, unrichtig befundener Weifen oder Haſpeln, falſchen Maßes oder Gewichtes, wegen nicht geſtörten Bettelns, und von andern gemeinen Geldſtrafen. Das hievon fallende baare Geld wird, ſo weit es zureicht, zuerſt zur Austheilung genommen, und alsdann erſt, wenn nichts von ſolchen Strafgeldern mehr vorhanden, oder das vorhandene nicht hinlänglich iſt, nebſt dem Brode und Getreide, auch Geld colligiret. Endlich werden, wie bey den Städten, jährliche Armenliſten verfertiget. Die Gerichte jeden Ortes machen die Special-Armenliſten, und geben ſolche an den Landrath ab, und dieſer formirt aus ſelbigen eine General-Armenliſte des Kreiſes, die er nebſt jenen längſtens den 20. März jeden Jahres an die Kriegs- und Domänenkammer unerinnert einſenden muß.

Es haben auch verſchiedene Schriftſteller Vorſchläge zur Einrichtung der Armenverpflegung gethan. Alſo findet man bey dem ungenannten Verfaſſer des aus dem Franzöſ. überſetzten Buches: **Der Menſch in der bürgerl. Geſellſchaft**, Berl. 1764, 8. I. Th. 4. B. Cap. 2, und fgg. einen Entwurf zu einer neuen Einrichtung für Aſſecurationshäuſer auf dem platten Lande, zum Nutzen der armen Bauern. Der Verfaſſer will das platte Land in kleine Cantons abtheilen, deren jeder ungefähr 30 Kirchſpiele in ſich faſſen ſoll. In einem jeden dieſer Bezirke ſoll ein Aſſociationshaus errichtet werden, und ſolches mit öden Ländereyen oder unfruchtbarem Boden, von wenigem Ertrage, ſo die vergeſellſchaftete Gemeinde zu einem ewigen Beſitze an ſich erhandeln und verbeſſern

beſſern wird, umgeben ſeyn. Die Einkünfte ſollen durch Abgaben auf die Pflüge, von den Dienſtbothen, Tagelöhnern und Dorfhandwerkern aufgebracht werden, und man beſtimmt den jährlichen Ertrag auf 3350 Livres. Der Bauanſchlag eines ſolchen Hauſes erſtreckt ſich auf 28642 Livres, und dann fehlen noch die Betten und Meublen. Man will daher den Bau nach und nach aufführen, und dazu auf eine Zeitlang Capitalien entlehnen. Zu Aufſehern, Caſſirern und Einnehmern, Verwaltern und Wirthſchaftern ſollen bloß Bauern genommen, und von den Kirchſpielen ernennt werden; die Pfarrer aber werden gänzlich von aller Aufſicht und Verwaltung ausgeſchloſſen, und weiter nicht, als ihre geiſtliche Verrichtungen es erfordern, admitiret ꝛc.

Weit gründlicher iſt der Vorſchlag des Hrn. **von Grießheim**, zu einer milden Stiftung auf einem Rittergute, welcher die Armuth erleichtert, den Müßiggang vermindert, das Rittergut mit Einwohnern, neuen Häuſern, und kleinen Fabriken anpflanzt, im XII. Bande der öconom. Nachrichten, S. 363, fgg. und ob derſelbe gleich bloß auf Rittergüter gerichtet iſt, ſo würde er doch auch bey den Domänengütern ohne große Mühe ſich möglich machen laſſen, wofern der Landesherr nur geneigt iſt, die Schwierigkeiten, welche ſich etwann dabey finden dürften, ſelbſt zu erledigen. Es verdient dieſer Vorſchlag am angeführten Orte in ſeinem ganzen Zuſammenhange geleſen zu werden.

Die Rechnung über die Armencaſſe in einer preußiſchen Stadt hat folgende Einnahme=Rubriken: 1) An Beſtand; 2) an Legatis und freywilligen Beyträgen; 3) aus der Serviscaſſe der 12te Theil, oder wöchentliche Sammlungen; 4) aus den Büchſen in den Kirchen, Thoren, Kaffee= und Wirthshäuſern; 5) aus der Büchſe bey den Hochzeiten und Kindstaufen; 6) aus der Kämmerey das ausgeſetzte, 7) aus den Hoſpitälern; 8) aus den Legatis an Intereſſen; 9) an Strafgeldern bey

bey dem Magiſtrate; 10) an Strafgeldern bey dem Acciſeamte, und 11) an Strafgeldern bey dem Zollamte. Hierauf folgt die Recapitulation aller Einnahme, und ſodann die Ausgabe: 1) an die Stadtarmen; 2) an die fremden reiſenden Armen, welchen nämlich von der Kammer die Hauscollecte verſtattet worden; 3) an die Bettelvögte, und 4) insgemein, was nämlich zu Unterhaltung der Büchſen in den Kirchen, Thoren ꝛc. auf Schreibematerialien ꝛc. verwendet worden; welche Ausgaben ſonach ebenfalls recapitulirt und gegen die Einnahme verglichen werden, worauf die Beſtimmung des verbliebenen Beſtandes den Schluß macht.

Die Armenverpflegungsrechnung auf den Dörfern aber beſteht in der Einnahme aus folgenden Rubriken: 1) an Geldbeſtand; 2) an Strafgeldern; 3) an colligirten Geldern; 4) an Brod nach dem Gewichte; 5) an Getreide nach dem Fruchtmaße; bey dem Brod und Getreide wird der vorige Beſtand mit angemerket. In die Ausgabe kommen: 1) die den Armen ausgetheilten Gelder; 2) das Brod; 3) das Getreide. Hierauf wird der Abſchluß gemacht, indem die Einnahme an Geld, Brod und Getreide gegen die Ausgabe gehalten, und bey jeder dieſer Rubriken der bleibende Beſtand angezeigt wird.

A plea for the poor, in which their inexpreſſible hardſhip and ſufferings are verified from undeniable facts; 2. their maintenance is evidently ſhewn to be an intolerable burthen upon the public; 3. Methods are propoſed for making beggards, valrants and vagabonds uſeful to their country, and providing for the impotent and diſabled; 4. a Summary is given of the ſeveral ſchemes of jugde *Hale*, Sir *Joſiah Child*, M. *Fielding*, and others for that purpoſe; humbly ſubmitted to the conſideration of Parliament, by a Merchand of the city London. Lond. 1759, 8.

Memoire concernant l'entretement des Pauvres à Paris: ſt. im Mercure Danois, Mars 1755, S. 27—74.

L'ami de ceux qui n'en ont point. á Paris 1767, gr. 12. 272. S. Der Verf. meint die Armen, deren in Frankreich die Anzahl ſehr groß iſt, und deren beſſere Beſorgung er vorſchlägt.

Lettre de Mr. D. aux Auteurs du Journal encyclop. ſur un projet d'entretien pour les pauvres: ſt. im Extrait des meill. pieces &c. 2 Année. 12me collect. à Erl. 1767, 8. S. 16—33.

Lettre

Lettre de Mr. B. à l'Auteur des Ephémérides, contenant les réflexions ſur la Maniere d'exercer la bienfaiſance envers les pauvres; ſt. im Journ. d. Sçav. Fevr. 1768. S. 397—416.

Herzogl. braunſchweigiſche Verordnung wegen des Armenweſens in der Stadt Braunſchweig, d. 25. Jun. 1742; ſt. im 6. B. der Lpz. Samml. S. 235. fgg.

Herzogl. braunſchweigiſche Verordnung wegen der Armenanſtalten auf dem platten Lande, d. 14. Dec. 1743; ſt. eben daſelbſt, S. 249. fgg.

Von dem geſellſchaftlichen Allmoſen der Einwohner zu Yverdon; ſ. No. 17. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1764. S. 154—157.

Unmaßgebliche Vorſchläge zur Errichtung eines Armen- und Arbeitshauſes in der Stadt Gieſſen; ſt. im 3. St. der Gieſſ. wöch. gemeinnüz. Anz. und Nachr. v. J. 1765. S. 17—22.

A. B. C. R. Schreiben an einen Freund, von einem Vorſchlage, wie dem überhand nehmenden Betteln und der Armuth zu ſteuern; ſteht im 23. St. der gel. Beytr. zu den Brſchw. Anz. v. J. 1766.

Nachricht von den Armenanſtalten in dem Herzogthume Braunſchweig-Lüneburg, und von der Einrichtung wegen des Bettelns und der Collectanten inſonderheit; ſt. im 35—39. St. derſ. v. e. d. J.

Hochfürſtl. anſpachiſches Decret, wie es in Adminiſtration und Berechnung der Hoſpital- und Allmoſenſtiftungen forthin gehalten werden ſoll, d. d. Onolzbach, d. 2. Dec. 1766; ſt. in No. 34. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767. S. 325—327.

Von den Mitteln, die Armen mit Brodkorn und Feuerung für einen wohlfeilern Preis zu verſehen; ſ. den dritten Band des aus dem Engl. überſ. Museum ruſticum & commerc. Leipz. 1765. 8. S. 113—124.

E. A. Fr. Gedanken von nothwendiger Verdoppelung der Sorgſalt für das Armuth bey der bittern Kälte; ſt. im 4. St. der Dresd. gel. Anz. a. d. J. 1767; desgl. in No. 4. des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1767. S. 35—37.

Die berechnete Armuth, ſt. im 50. St. der nüzl. Beytr. zu den Streliz. Anz. v. J. 1767.

Der Stadt Leipzig Armenordnung; d. d. 11. Jul. 1704; ſt. im 5. und 6. St. der neuen Beytr. zu der Cameral- und Hausb. Wiſſ. Jena 1769. 8. S. 661—687.

Nachrichtliche Anzeige von den Almoſen- und Armenverpflegungsanſtalten bey den oberlauſiz. Sechsſtädten v. J. 1768; ſt. im 3. St. des Lauſiz. Magaz. v. J. 1760. Görliz, 4. S. 37.

Von den irrigen Begriffen, die man ſich von den Armen zu machen pflegt, ſ. nüzl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. v. 26. Sept. 1770.

Philopènes, ou du regime des pauvres, par M. *Seguier de Saint Briſſon*. Non ignora mali miſeris ſuccurrere diſco. VIRG. à Paris 1764.

Von dem Bettelſtande in Frankreich, vom Hrn. Briſſon, ſamt einem Auszuge etlicher Briefe des Verfaſſers; ſt. im 1. St. des X. Jahrg. 1769 der durch die öcon. Geſ. zu Bern geſammelten Abhdl. und Beobacht. S. 59. fgg.

Armen-Almoſen- und Spinnordnung, ſo vom Hrn. Gottl. Fr. Faber, in A. 1761 entworfen, und durch verſchiedene herzogl. Decreta und Reſcripta mit gnädigſtem Wohlgefallen approbirt, und zum Beſten der Armen, auch großen Vortheil des Publici, mit allem erwünſchten Effecte nun in das vierte Jahr ſoutenirt worden; mit Beylagen ſub Lit. A, B, C und D; ſt. im 4. St. des VIII. B. der phyſ. öcon. Auszüge, Stutg. 1766. 8. S. 519—574.

Nachricht von einem Arbeitshauſe, nebſt beygefügter Armenalmoſenordnung, von eb. demſelben; ſt. im 42. und 43. St. des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1767.

Unſchuldige Gedanken von piis cauſis, deren Wiedererhebung, gottgefälliger Anwendung und treuer Verwaltung, vom H. A. F. (Hrn. Cammer-Aſſiſtenzrath Fiſcher.) Görl. 1766. 8. 4½ B.

An earneſt appeal for mercy to the children of the poor, by *John Hanaway*. Lond. 1766. gr. 4. 142. S.

Jo. Ludw. Hiltebrands irrländiſche Preisſchrift, auf welche Weiſe alle Armen, Wittwen und Waiſen in jedem Lande verſorgt, und dem Umlaufe der Bettler geſteuert, und das Land vom Geſindel [gereinigt] werde, Saarbrücken 1765. vermehrt und verbeſſert, nebſt einer herrſchaftlichen Oeconomiebeſchreibung rc. 1766. 8. 200. S. Frf. und L. 1766. 8. 9. B.

Wie ein Landsherr für der Landsarmen Verpflegung ſorgen könne; ſt. in eb. deſſelben neuen Beytr. zur Verbeſſerung der Staats- und Landesöconomie, Frf. und Lpz. 1771. 8. Cap. 3, S. 22—25.

Idées d'un citoyen ſur les beſoins, les droits & les devoirs des vrais pauvres, (par Mr. *Peſſellier*.) à Paris 1765. 8.

Gedanken eines Bürgers von den Bedürfniſſen, Rechten und Pflichten der wahren Armen, aus dem Franz. des Hrn. Peßelier. überſetzt, von Jo. Dan. Heyde. Frf. und L. 1769. gr. 8. 20 B.

Projet d'une Societé pour ſoulager les pauvres de la Campagne, par Madame *Pliſſon de Chartres*; ſt. im Journ. encyclop. du 15. Janv. 1763. S. 112—123.

Mémoire lû à l'Acad. R. d. b. l. de Caën, le 4. Dec. 1766. par M. *Viallet*, ſur les Pauvres, ou ſur les moyens de ſupprimer la mendicité, ſ. Journ. oecon. Nov. 1767. S. 503. f.

Armer Kinder Anweiſung und Unterricht, Ecole de Charité; ſiehe Schul-Anſtalten.

Armeniaca TOURN. Armeniaca oder Armenia malus, Prunus floribus ſubſeſſilibus, foliis ſubcordatis *LINN.* Fr. Abricotier, Engl. The Apricot, D. der Aprikoſenbaum, Abrikoſenbaum, Amarellbaum, Marellenbaum, Marillenbaum, Barillenbaum. Der Aprikoſenbaum iſt von mittelmäßiger Größe; er gleicht dem Pfirſichbaume; ſein Stamm iſt ein wenig di-

cker

cker, und ſeine Rinde etwas ſchwärzer; ſeine Aeſte breiten ſich weiter aus. Seine ſtarken und muntern Triebe haben eine glatte und gegen die Sonne meiſtens röthliche Rinde. Die Augen ſtehen einfach, doppelt und dreyfach, und an einigen Sorten noch mehrere bey einander auf dem nämlichen Fuße. Die Blätter ſtehen wechſelweiſe oder eins um das andere an den Trieben, und haben lange und ſchwache Stiele, an denen ſie herab hängen. Am Stiele ſind ſie breit, vorn ſpitzig, und gleichen den Blättern vom Pappelbaume ſehr viel. Ihre Größe, Verhältniſſe, Auszackungen ꝛc. unterſcheiden ſich nach den Sorten. Im Knopfe ſind ſie über einander gelegt. Bey dem Hervorkommen haben ſie gefranſete Blätteranhänge, welche meiſtens gefärbt ſind, und, noch ehe die Blätter ihre Größe erlangt haben, vertrocknen und abfallen. Oefters ſieht man in den Achſeln der Blätter drey Augen neben einander; das mittlere, als das dickſte, enthält eine Blume, da die zwey andern hingegen Blätter und Zweige heraustreiben. Die Blume beſteht 1) aus einem Kelch, deſſen Becher ungefähr 2 Linien hoch iſt, unten rund zugeht, ſich mit den Schuppen vom Knopfe bekleidet, und am Zweige mit einem kleinen, höchſtens $\frac{1}{2}$ Linie langen, Stiele hängt. Der ungefähr 3 Linien breite Rand vom Becher theilt ſich in 5 Ausſchnitte, welche 3 Linien lang und eben ſo breit ſind, ſich mit einer ſtumpfen Spitze endigen, wie ein Löffel ausgehöhlt, und gemeiniglich auf den Becher zurückgebogen ſind. Der Kelch mit ſeinen Ausſchnitten iſt auswendig dunkelroth, den Fuß des Bechers ausgenommen. Inwendig iſt der Kelch grün, und die Ausſchnitte ſind zum Theil grün, zum Theil roth. 2) Aus 5 weißen, nach Art der Roſen geſtellten, Blumenblättern, welche 6 Lin. breit, 5 Lin. hoch, ſehr ſtark ausgehöhlt, zugerundet, öfters am Rande runzlich ſind, und an einem ſehr kleinen Nagel am innern Rande des Kelches zwiſchen den Ausſchnitten ſtehen. 3) Aus 20

 bis

bis 30 an den innern Wänden des Bechers ſtehenden Staubfäden. Die Staubkölblein ſind gelb, und ihre 3 bis 4 Lin. lange Stiele ſind weiß. Sie ſtehen gerade, im Mittelpuncte der Blume, um den Stämpel herum bey einander, bis die Kölblein ihren Staub von ſich gegeben. 4) Aus einem Stämpel, deſſen weißer, 5 bis 7 Lin. langer Griffel oben eine Narbe hat, und auf einem runden, hellgrünen, am Boden des Kelches ſtehenden Eyerſtocke ruhet. Die Blume des Aprikoſenbaums öffnet ſich von der Hälfte des März an, bis zu Anfang des Aprils. Sie iſt an allen Sorten die nämliche, aber an manchen größer oder kleiner. Der Eyerſtock wird zu einer fleiſchigen runden oder rundlichen Frucht, die der Länge nach durch eine Rinne getheilt, mit einer dünnen, etwas wolligen, am Fleiſche ſehr feſt anhängenden, Haut bedeckt iſt, am Zweige mit einem ſehr kurzen Stiele hängt, auch einen am Rande eingedrückten Stein enthält, welcher ſehr holzig, rauh, wie Chagrin iſt, und auf der einen Seite drey Kanten hat, von denen die mittlere am ſtärkſten hervorſteht. Dieſer Stein enthält eine aus 2 Lappen beſtehende Mandel, an deren Spitze der Keim zu ſehen iſt. Die Größe und die Verhältniſſe der Frucht, die Farbe ihrer Haut, der Geſchmack und die Feſtigkeit des Fleiſches, der Geſchmack ihrer Mandel, und die Zeit der Reife ſind nach den Sorten der Aprikoſenbäume verſchieden.

Sorten und Varietäten. 1. Armeniaca fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo, præcoci. Fr. Abricot précoce, Abricot hatif muſqué. D. Die frühzeitige (frühreife) Aprikoſe mit einem Muskatellergeſchmack. Er macht dicke, auf der Sonnenſeite rothe, und auf der andern Seite grün gefärbte Triebe. Da, wo ſie anfangen, ſind ſie grünlich, mit kleinen grauen Puncten getüpfelt. Die Knöpfe ſind dick, länglich, ſpitzig, faſt an dem ganzen Triebe dreyfach, und ſtehen nicht weit von einander. Die Blätter ſind breit, ſchön

ſchön grün, löffelförmig ausgehöhlt, gezackt, und aus den Auszackungen wieder gezähnt. Sie haben ungefähr $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite, und eben ſo viel in der Länge. Der Blätterſtiel iſt 12 bis 18 Lin. lang, und auf der gegen die Sonne ſtehenden Seite dunkelroth. Die große Rippe, und bisweilen die Seitenadern ſind etwas röthlich. Die Frucht iſt klein, am Durchmeſſer rund, welcher 15 Lin. in der Breite und 13 Lin. in der Höhe beträgt. Es giebt einige, die an ihrem großen Durchmeſſer 17, am kleinen 15, und an Höhe 13 Lin. haben. Der $1\frac{1}{2}$ Lin. lange Stiel ſteht in einer engen und tiefen Aushöhlung. Die Haut iſt etwas bitter, wenn die Frucht unter den Blättern, oder vom Baume abgebrochen, reif geworden iſt. Die im Schatten ſtehende Seite iſt ſchön gelb, die gegen über ſtehende aber ziemlich ſtark roth. Das Fleiſch iſt etwas dunkelgelb, und löſt ſich vom Steine. Sie hat ziemlich viel Saft. Einige glauben, etwas von Muskatellergeſchmack daran zu finden. Der Stein hat 6 Lin. in der Höhe, 7 in der Breite, und 6 in der Dicke. Die Mandel iſt bitter. Dieſe Aprikoſe reift zu Anfange des Julius.

2. Armeniaca fructu parvo, rotundo, albido, præcoci. Fr. Abricot blanc, Abricot-Pêche. D. Weiße Aprikoſe, Pfirſich-Aprikoſe. Iſt eine Varietät von der vorhergehenden. Die Frucht gleicht, der Geſtalt nach, der frühzeitigen Aprikoſe; iſt klein, am Stiele breit gedrückt, und auch am andern Ende ein wenig, ganz rund am Durchmeſſer, welcher 15 bis 19 Lin., und 13 bis 14 Lin. an der Höhe, hat. Die Haut iſt mit feiner Wolle bedeckt, ſtärker als andere Aprikoſen, aber nicht ſo ſtark als an der Pfirſich. Die Seite im Schatten iſt weiß, wie Wachs, wird aber gegen die andere Seite zu gelblich. Auf der gegen die Sonne ſtehenden Seite iſt ſie etwas braunroth gefärbt. Die Frucht, die unter den Blättern reift, bleibt ganz weiß. Sie hat viel ſüßen Saft, von keinem ſonderlich hohen Geſchmack, und

ſchmeckt faſt wie eine Pfirſich von mittelmäßiger Güte. Der Stein hängt am Fleiſche, iſt 8 Lin. breit, 7 hoch. und 6 dick, kurz, von beyden Enden faſt gleich zugeſtumpft, ſo daß er an ſeinem Durchmeſſer eliptiſch iſt. Die dickſte Seite hat an ihrem Rande eine ſehr ſcharfe Kante, welche von 2, bisweilen von 4, andern nicht ſo ſtark vorſtehenden begleitet iſt. Die Mandel iſt bitter. Sie reift zu gleicher Zeit, und bisweilen noch eher, als die Aprikoſe mit dem Muskatellergeſchmacke. Dieſen Baum pflanzt man mehr deswegen, weil er gern trägt, und früh reift, als wegen der Güte ſeiner Frucht, welche in kalten und feuchten Jahren nicht zeitig wird, ſondern am Baume faulet.

3. Armeniaca vulgaris, fructu majori; Armeniaca fructu majori, nucleo amaro *Tourn.* Fr. Abricot commun. D. gemeine Aprikoſe. Der gemeine Aprikoſenbaum trägt viel, und wird der größte unter allen. Seine ſtarken und muntern Triebe ſind auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün. Die Blätter ſind groß, ſchön grün, ziemlich tief ausgezackt, ungefähr 4 Zoll breit, und eben ſo lang.

Das Geländer und die freye Luft ſcheinen an der Gröſſe, Geſtalt und dem Geſchmacke der Früchte größere Veränderung zu machen, als an den andern Aprikoſenbäumen. 1) In der freyen Luft bleiben ſie kleiner, und die ſchönſten haben an ihrem großen Durchmeſſer ſelten mehr als 20, am kleinen 18, und an Höhe 19 Linien. Ihre Geſtalt bleibt regelmäßiger; die Haut färbt ſich mehr, und beſetzt ſich mit braunen auswärts ſtehenden Flecken, daher ſie wie grindig ausſieht. Das Fleiſch wird dunkelgelb, weswegen man ſie nicht zu Confitüren braucht; aber wegen ihres vortrefflichen Geſchmackes werden ſie bey der Tafel vorgezogen. 2) Am Geländer werden ſie größer, und verlängern ſich öfters. Man findet ſolche, deren großer Durchmeſſer 23, und die Höhe 26 Lin. beträgt. Sie ſind ſchön und wohlgeſtaltet,

wenn

wenn der große Durchmeſſer 25, der kleine 23, und die Höhe 24 Linien hat. Wenn man ſie zur Zeit ihrer Reifung nicht von den Blättern entblößt, färben ſie ſich wenig. Das Fleiſch wird etwas teigicht (pateuſe), und der Geſchmack nicht ſonderlich hoch. Die Frucht ſowohl am Geländer, als in freyer Luft, in der Höhe nach breit gedrückt. Die Lippen, die an der Furche ſtehen, ſind faſt allezeit ungleich. Die von der Sonne ſtark getroffene Seite, bekömmt ein dunkles Roth, als wenn ſie mit einem Firniſſe von Drachenblut überzogen wäre; die andere Seite färbt ſich ſchön dunkelgelb, und alsdann iſt das Fleiſch mehr von bernſteingelber Farbe, als die Haut. Der Stein von einer dicken und langen Aprikoſe am Geländer, iſt 12 Lin. hoch, 6 dick, und 11 breit. Die Seite unter dem Einſchnitte an der Frucht hat 3 ſcharfe und ſtark hervorſtehende Kanten. Er löſt ſich ſehr gut vom Fleiſche, außer an der mittlern Kante, woran etwas ſehr weniges hängen bleibt. Die Mandel iſt bitter. Die erſten reifen Früchte von dieſem Baume am Geländer hat man zu gleicher Zeit mit den letzten Frühaprikoſen.

4. Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci. Fr. Abricot Angoumois D. Aprikoſe aus dem Angoumois. Dieſer Baum iſt kleiner, als die vorhergehenden. Die Blätter ſind klein, fein und tief ausgezackt, und hängen an Stielen, welche 15 bis 20 Lin. lang ſind. Sie gehen an beyden Enden ſpitzig zu. Die Länge der Blätter iſt $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Breite 2 Zoll, 2 Linien. Die Frucht iſt klein. Der große Durchmeſſer iſt 14 bis 15 Lin., der kleine 13 bis 14 Linien. Die Haut iſt auf der Sonnenſeite ſchön dunkelroth, mit purpurfarbigen Flecken. Auf der Seite im Schatten iſt ſie gelbröthlich. Das Fleiſch iſt ſchmelzend, von einer faſt rothgelben Farbe. Die Frucht hat viel Saft, von einem ſehr erhabenen und angenehmen Weingeſchmack, der bisweilen eine kleine Säure bey ſich führt. Der Stein löſt

 ſich

ſich völlig vom Fleiſche, iſt 7½ Lin. hoch, 7 breit, und 4½ dick. Wenn man ihn nach der Fläche anſieht, ſcheint er faſt völlig rund zu ſeyn. Die Mandel iſt ſüß, und angenehm zu eſſen, und ſchmeckt wie eine ſüße Haſelnuß. Auch die Haut iſt ſehr wenig bitter. Dieſe Aprikoſe reift gegen die Hälfte des Julius, vor der gemeinen.

5. Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum ſimul & avellaneum ſaporem referente. Fr. Abricot de Hollande. Amande-Aveline. D. holländiſche Aprikoſe, Orangen-Aprikoſe, Haſelnuß-Mandel. Dieſer Baum iſt kleiner, als der Angoumois. Er trägt ſehr gern und iſt faſt niemals leer, beſonders wenn er an einem Geländer ſteht, und auf den Ceriſette-Pflaumenbaum gepfropft iſt. Auf den St. Julian-Pflaumenbaum gepfropft, trägt er weniger, aber größere, Früchte. Der Trieb iſt ziemlich dick, auf der Seite gegen die Sonne hellroth, und auf der andern grün, mit ſehr kleinen grauen Puncten beſetzt. Von den Blättern ſind einige eben ſo lang, als breit, nämlich 2 Zoll, 10 Lin., die meiſten aber ſind 3 Zoll lang, und 2 Z. 4 L. breit, und alſo viel länger als breit. Die Frucht iſt klein, faſt völlig rund, 15 L. hoch, und 14½ am Durchmeſſer. Die Haut iſt an der Seite im Schatten ſchön gelb, auf der andern ſtark roth, und, beſonders am Geländer, mit kleinen braunen vorſtehenden Flecken beſetzt. Das Fleiſch iſt dunkelgelb. Der Saft iſt vortrefflich, und von erhabenem Geſchmacke. Der Stein iſt 7 Linien lang, 7 breit, und 4½ dick. Die Mandel iſt ſüß, und ſchmeckt ſehr angenehm, wie eine Haſelnuß, mit einem Nachgeſchmacke von ſüßen Mandeln. Dieſe Aprikoſe iſt eine von den vortrefflichſten, und reift am Geländer kurz nach der Hälfte des Julius.

6) Armeniaca fructu parvo, compreſſo, nucleo dulci, Fr. Abricot de Provence. D. Aprikoſe aus der Provence. Dieſer Baum iſt ungefähr von der nämlichen Größe, als der vorhergehende. Die Fruchtbarkeit

barkeit iſt etwas geringer. Die Blätter ſind klein, rund, mit einer ziemlich breiten Spitze, allezeit auswärts gebogen, $2\frac{1}{3}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Z. lang. Die 8 bis 12 Linien langen Stiele ſind dunkelroth. Die Frucht iſt klein, breitgedrückt, und die größte 15 Lin. hoch, 16 breit, und 14 dick. Die Haut iſt auf der Seite gegen die Sonne ſchön lebhaft roth, und zwar am Geländer noch ſtärker. Das Fleiſch iſt ſehr dunkelgelb. Sie hat nicht gar zu vielen Saft, aber von einem feinen und erhabenen Weingeſchmacke. Der Stein iſt braun, rauh, und gleichſam mit Sand überſtreut, $7\frac{1}{2}$ Lin. hoch, 6 breit, und $4\frac{1}{2}$ dick. Er enthält eine ſüße Mandel. Am Geländer reift die Frucht um die Hälfte des Julius.

7. Armeniaca fructu parvo, rotundo, hinc flavo, inde rubescente, Fr. Abricot de Portugal. D. portugieſiſche Aprikoſe. Dieſer Baum iſt ziemlich fruchtbar, wird aber niemals ſo groß, als der gemeine Aprikoſenbaum. Die Blumen ſind etwas röthlich; viele davon haben 6 Blumenblätter. Die Blätter ſind klein, länglich, ſehr fein, und nicht tief ausgezackt. Sie ſind 3 Zoll lang, 2 Z. 3 Lin. breit. Die Frucht iſt klein, rund, und hat 15 Lin. am Durchmeſſer, und an der Höhe etwas weniger. Die Haut iſt zerbrechlich, bisweilen etwas bitter, von hellgelber Farbe. Die gegen die Sonne zu ſtehende Seite färbt ſich ſehr wenig, und iſt mit einigen, theils rothen, theils braunen, erhabenen Flecken beſetzt. Das Fleiſch iſt dunkelgelb, fein, delicat, und hängt etwas am Steine. Sie hat vielen Saft von erhabenem Geſchmacke, daher ſie auch für eine von den beſten Aprikoſen gehalten wird. Der Stein iſt glatt, $8\frac{1}{2}$ Lin. lang, 7 breit, und 5 dick. Die Mandel iſt bitter. Dieſe kleine Aprikoſe reift gegen die Hälfte des Auguſtes.

8. Armeniaca fructu parvo, compreſſo, hinc violaceo, inde è flavo rubescente, nucleo dulci. Fr. Abricot violet. D. violette Aprikoſe. Die Frucht iſt klein, hat höchſtens 18 Lin. in der Höhe, 18 am großen, und

16 am kleinen Durchmeſſer. Die Haut iſt auf der Seite gegen die Sonne roth, und fällt ins Violette; auf der andern Seite aber gelbröthlich, und bisweilen holzfarbig. Das Fleiſch iſt gelb, fällt in das Rothe, und gleichet ziemlich den ſogenannten Melonen mit dem rothen Fleiſch. Der Saft iſt ſüß, aber nicht überflüſſig, und von keinem erhabenen Geſchmacke. Der Stein hängt etwas am Fleiſche, iſt 9 Lin. lang, 8 breit, und 5 dick. Das Holz an dieſem Steine iſt nicht hart, und die Mandel ſüß. Die Frucht reift zu Anfange des Auguſtes.

Zu Trianon zieht man einen kleinen Aprikoſenbaum, deſſen Triebe dünn, etwas lang, auf der Seite im Schatten grün, und auf der andern violet ſind. Seine kleine Blätter ſind gegen den Stiele zu breit, und endigen ſich vorn wie ein Blatt vom Pflaumenbaume. Sie haben eine grüne, aber dunklere Farbe, als alle andere Aprikoſenblätter. Die Haut von der Frucht iſt völlig dunkelbraun, und nähert ſich dem Schwarzen. Das Fleiſch iſt ſehr ſtark dunkelbraun. Dieſe kleine Frucht ſchmeckt angenehm, und man nennt ſie die ſchwarze Aprikoſe.

6. Armeniaca fructu parvo, compreſſo, è flavo hinc nonnihil rufescente, inde virescente. Fr. Alberge; Abricot-Alberge; D. Alberge-Aprikoſe. Dieſer Baum wird ſo groß, als der gemeine. Er hat mehr Holz, und kömmt beſſer in freyer Luft fort, als am Geländer. Die Triebe ſind dünn, glatt, faſt völlig roth, und nur auf der Seite im Schatten ſehr wenig grün. Die Blätter ſind klein, gegen den Stiel zu breit; der Rand iſt gezahnt, und hat an den Zähnen wieder Auszackungen. Sie ſind $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, und 2 Z. 8 Lin. breit. Der 10 bis 15 Lin. lange Stiel, ein Theil der großen Rippe, und auch einige kleine Adern ſind dunkelroth. Die Frucht iſt klein, der Höhe nach breit gedrückt, und nimmt am Kopfe an der Dicke etwas ab. Sie hat an der Höhe 15 Lin., etwas weniger am großen Durchmeſſer, und 13 Lin. am kleinen. Die Haut iſt im Schatten grüngelblich. An

der

der Sonnenſeite hat ſie eine dunkelgelbe Holzfarbe, und iſt mit ſehr kleinen röthlichen Flecken beſetzt, welche groſſen erhobenen Puncten gleichen. Selten hat ſie etwas rothes. Das Fleiſch iſt ſehr zart, faſt ſchmelzend, ſtark dunkelgelb und röthlich. Der Saft iſt häufig, und hat vielen, erhabenen, weinähnlichen Geſchmack, mit etwas Bitterm vermiſcht, welches nicht unangenehm iſt. Der Stein iſt groß und platt, 9½ Lin. hoch, 9 breit, 9½ dick. Die Mandel iſt groß, vollkommen, und bitter. Sie reift in der Hälfte des Auguſtes.

Dieſer Alberge-Aprikoſenbaum wird gemeiniglich durch die Samen vermehrt, daher ſich auch einige Verſchiedenheiten an den Blättern und andern Theilen der einzelen Stämme finden.

10. Armeniaca fructu maximo, compreſſo, hinc fulvo, inde rubeſcente. Fr. Abricot de Nancy. D. Aprikoſe von Nancy. Dieſer Baum kömmt dem gemeinen an Größe gleich, oder übertrifft ſolchen noch. Die Triebe ſind dick und ſtark, auf der Seite gegen die Sonne roth, auf der andern aber grün, und ſehr ſtark mit grauen Puncten getüpfelt. Die Blätter ſind groß, breit, und gegen den Stiel mehr gerundet, als die vom Albergier. Sie ſind 3 Zoll, 9. Lin. bis 4 Z. 6 L. lang, und 3 Zoll bis 3 Z. 9 Lin. breit. Der ſchön roth gefärbte Stiel iſt dick, und 20 Lin. bis 2 Zoll lang. Die Frucht iſt um vieles größer, als die vom gemeinen Aprikoſenbaum. Sie pflegt in der freyen Luft 2 Zoll, 8 Lin. hoch zu ſeyn, und eben ſo viel an ihrem großen Durchmeſſer, und 20 bis 24 Lin. am kleinen, zu haben. Sie iſt breit gedrückt, und ſelten von regelmäßiger Geſtalt. Die Haut iſt auf der Seite im Schatten fahlgelb, und öfters mit etwas Grün vermiſcht, wenn der Baum am Geländer ſteht. Die Seite an der Sonne iſt fahl, und hat etwas weniges vom Rothen. Das Fleiſch iſt gelb, und ſpielt ins Rothe, iſt ſehr ſchmelzend, und wird auch, wenn gleich die Frucht die höchſte Reife erlangt hat, weder tro-

cken noch teigicht. Sie hat vielen, ſehr angeneh-men, und dieſer Aprikoſe beſonders eigenen Saft von erhabenem Geſchmacke. Der Stein iſt groß, platt, un-ebener, als der vom gemeinen Aprikoſenbaume, und viel dicker auf der Seite, welche 3 ſehr weit herausſtehende Kanten hat. Er iſt 14 Lin. lang, 12 breit, und 7 dick. Die Mandel iſt bitter. Dieſe Aprikoſe verdient, wegen ihrer Größe und ihres vortrefflichen Geſchmackes, die er-ſte Stelle, und wird in der Hälfte des Auguſtes reif.

Erziehung und Pflegung. Der Albergier pflanzt ſich durch die Samen fort, ohne auszuarten, oder zu variiren, oder doch wenigſtens nicht viel. Die Samen von den andern Aprikoſenbäumen bringen ſelten ihre Sor-ten wieder. Die daraus hervorkommenden Bäume ha-ben gemeiniglich kleine Blätter. Sie tragen wenige und viel kleinere Früchte, die einen bittern und wilden Ge-ſchmack haben, und daher beſſer zum Einmachen, als zum Eſſen, taugen; und ungeachtet man die Aprikoſenbäume aus ihren Kernen ziehen kann, pflegt man doch lieber, um die guten Arten zu vermehren, dieſelben auf wilde Apri-koſen- oder Pflaumenbäume von Sanct-Julian, ſchwar-ze Damascener, oder Ceriſette, zu pfropfen.

Die wilden Aprikoſenbäume ſind vornämlich ſehr vortrefflich, um geſchlachte Aprikoſen- Pfirſich- und Pflaumenbäume darauf zu pfropfen. Der Aprikoſen-baum wird auf den Pflaumenbaum in den Spalt ge-pfropft, noch beſſer aber, mit dem ſogenannten ſchla-fenden Auge auf den Aprikoſen- und Pflaumenwildling. Der Aprikoſenbaum von Nancy ſchlägt auf dem Man-delbaum ſehr gut an. (Man ſagt, wenn Augen von Apri-koſenbäumen in ſüße Mandelſtämme geſetzt würden, ſo würden die Aprikoſenfrüchte Steine zeugen, deren in-wendiger Kern ſo ſüß als eine Mandel ſchmeckt, die Früchte ſelbſt aber würden alsdann etwas kleiner ausfal-len.) Der aus dem Angoumois und der Albergier wer-den auch darauf gepfropft; aber der Schild löſt ſich leicht ab.

Man zieht den Aprikoſenbaum freyſtehend, entweder als einen hochſtämmigen, oder als einen Zwergbaum. Es wird zwar die Frucht alsdann kleiner, bekömmt aber mehr Farbe, und erhabenen Geſchmack, daher ſie zum Eſſen roh vorgezogen wird. Aber dieſe freyſtehenden Bäume bringen oft keine Früchte, wenn ſie nicht in einem kleinen mit Mauern umſchloſſenen Garten, oder in einem Hof, oder an einem andern vor den rauhen Winden und Froſt verwahrten Orte ſtehen, als wodurch ſie in den großen und offenen Gärten ſehr oft beſchädigt werden. Um alle Jahre gewiß Früchte zu bekommen, muß der Aprikoſenbaum an ein Geländer gepflanzt werden. Er nimmt alle Lagen an, auch ſogar die gegen Norden, wo ſich die Blüthe ſpäter öffnet, und daher weniger Gefahr ausgeſetzt iſt. Die Frucht färbt ſich zwar nicht, taugt aber deſto beſſer zum Einmachen, wozu die Aprikoſen hellgelb ſeyn ſollen. Indeſſen ſind ihm die Lagen gegen Morgen und gegen Abend die anſtändigſten; denn, wenn ſie vollkommen Mittag haben, ſo macht die große Hitze, daß ſie mehlicht werden, ehe man ſie noch eſſen kann.

Die meiſten ziehen die Aprikoſenbäume 6 oder 7 Schuh hoch, oder oculiren ſie auf Stämme, welche dieſe Höhe haben; es iſt aber niemanden zu rathen, ſolches zu thun. Denn, je höher die Wipfel dieſer Bäume ſind, deſto mehr ſind ſie auch im Frühlinge den brennenden Winden ausgeſetzt, wovon die Blüthe nur gar zu oft zu Schanden gerichtet wird; auch kann die Frucht im Sommer eher von dem Winde abgeworfen werden, inſonderheit, wenn zur Zeit, da die Früchte reif ſind, dieſelben ſtark wehen ſollten, da ſie dann, wenn ſie hoch herabfallen, zerſtoßen werden und verderben; aus dieſem Grunde ſind die halbſtämmigen Bäume, die ungefähr 2½ oder 3 Schuh hoch ſind, den höhern vorzuziehen, oder man ſetzt dieſelben lieber als Zwerge an ein Spalier; auch können die Spalierbäume im Frühlinge, wenn ſchlimmes Wetter einfällt, bequemer bedeckt werden.

Die

Die Rabatte unten an der Wand muß wenigſtens 4 Schuh weit ſeyn. Iſt der Boden feucht, kalt und lettig, ſo muß man die Rabatten ſo weit über die ebene Fläche des Bodens erhöhen, als es ſich will thun laſſen, und unten hinein Steine oder altes Mauerwerk legen, damit die Wurzeln nicht unter ſich treiben. Pflanzt man aber auf einen kreidigen, ſandigen Boden, ſo iſt es beſſer, die Rabatte mit einer guten lehmigen Erde zu erhöhen, damit ſie eine gehörige Dicke bekomme, als ſie durch Ausgrabung der kreidigen oder ſandigen Erde zu vertieſen. Denn ungeachtet dieſelbe, der ganzen Breite der Rabatte nach, welche 8 Schuh austragen muß, ausgegraben, und die gemachte Grube wieder mit guter Erde angefüllt wird, ſo werden doch die Wurzeln der Bäume in wenigen Jahren ſich über dieſe Länge hinaus erſtrecken, und alsdann, wenn ſie auf den kreidigen und ſandigen Boden kommen, im Wachsthume gehindert werden. Dieſes wird verurſachen, daß ihre Blätter zeitig im Jahre abfallen, und daß die Früchte klein, trocken, und von ſchlechtem Geſchmacke, auch die jungen Triebe der Bäume ſchwach ſeyn werden.

Ueberhaupt muß man, nach Miller's Rathe, zu dieſen und allen andern Sorten von Fruchtbäumen, einen Boden wählen, welcher aus friſcher ungebrauchter Erde von einer Weide beſteht, welche man ungefähr 10 Zoll tief, ſamt dem Raſen nimmt, und wenigſtens 10 Monate faulen und mürbe werden läßt, ehe man ſie braucht; dabey muß ſie öfters umgewandt werden, damit ſie ſich verſüße, und die ſalpeterigen Lufttheile anziehe.

Wenn die vorige Erde aus der Rabatte herausgenommen worden, muß wieder friſche dagegen hineingefüllt werden, und wenn die Rabatten damit 2 Monate vorher angefüllt werden, ehe man die Bäume hineinſetzt: ſo ſetzt ſich der Boden beſſer, und ſinkt nicht ſo leicht nach Pflanzung der Bäume hinein. Bey

Anfül-

Anfüllung der Rabatten ſoll man den Boden 4 bis 5 Zoll höher anlegen, als man ihn haben will, damit er ſich ſetzen könne.

Sind nun die Rabatten ſolchergeſtalt zubereitet worden, ſo müſſen ſolche Bäume ausgeſucht werden, welche vom Oculiren an nur ein Jahr lang geſtanden, und wenn der Boden trocken oder von mittelmäßiger Beſchaffenheit iſt, ſoll man den October, als die beſte Zeit zum Pflanzen, wählen, zumal da man um dieſe Zeit in der Baumſchule beſſer wählen kann, ehe die Bäume von andern durchſucht worden. Um dieſe Zeit aber muß man keinen Theil am Gipfel abſchneiden, es müßten denn einige ſtarke, hervorſtehende Schoſſen ſeyn, welche nicht an die Wand zu bringen wären, welche man ganz wegnehmen kann.

Sind die Bäume zugerichtet, ſo muß man die Weite abzeichnen, in welcher ſie zu ſtehen kommen ſollen, und dieſe kann ſich in einem guten fetten Boden, oder an einer niedrigen Wand, auf 20 und mehr Schuh erſtrecken; in einem mittelmäßigen Boden aber iſt eine Weite von 18 Schuh groß genug. Hierauf macht man eine Grube, wo jeder Baum ſtehen ſoll, und ſetzt den Stamm ungefähr 4 Zoll von der Wand weg, doch ſo, daß der Wipfel ſich gegen die Wand neige. Iſt nun der Baum in der Erde feſtgemacht worden, ſo heftet man die Aeſte an die Wand an, damit ſie nicht hin und her geriſſen werden; die Oberfläche des Bodens aber bedeckt man, rund um die Wurzel herum, mit verfaultem Dünger, um die Kälte abzuhalten. Man kann ſie ſolchergeſtalt bis in den Februar ſtehen laſſen; hernach aber, wenn gut Wetter einfallen ſollte, muß man die Zweige der Bäume los machen, jedoch ohne Beſchädigung der Wurzel; und wenn man ſich mit einem guten Meſſer verſehen, ſo ſetzt man den Fuß dicht an den Stamm des Baumes, und nachdem man die linke Hand unten an denſelben gelegt, damit er nicht Schaden leide, ſchneidet man

mit

mit der rechten Hand den Gipfel des Baums ab, ſo daß ungefähr 4 bis 5 Augen noch über dem Orte bleiben, da er oculirt worden, und die ſchiefe Seite gegen die Wand zu ſtehe.

Wenn im Frühlinge naſſes Wetter einfällt, muß man die Bäume dann und wann gelinde begießen, auch zugleich mit dem Sprengkruge die Gipfel derſelben beſprengen, imgleichen, wie bey den Aepfeln gezeigt werden ſoll, Raſen oder andere Streu um die Wurzeln legen, damit ſie den Sommer hindurch nicht trocken werden. Wenn neue Zweige hervorkommen, macht man ſie an der Wand, in einer niedrigen oder horizontalen Lage, feſt; ſolche Schoſſen aber, welche vorwärts wachſen, müſſen ganz bey Seite gebracht werden. Dieſes muß ſo oft wiederholt werden, als es nöthig iſt, um zu verhindern, daß ſie nicht von der Wand herab hängen.

Um Michaelis, wenn die Bäume zu wachſen aufhören, muß man ihre Zweige losmachen, und ſie, nach Beſchaffenheit ihrer Kräfte, beſchneiden. Ein ſtarker Zweig kann 8 oder 9, ein ſchwacher aber ſoll nicht über 5 oder 6 Zoll lang gelaſſen werden. Wenn man ſeine Schoſſen beſchnitten hat, bindet man ſie ſo niedrig, als möglich.

Im zweyten Sommer muß man, wie im erſten, darauf Acht haben, daß man alle gerade ausgehende Schoſſen, wenn dergleichen hervorkommen, bey Seite ſchaffe, und die andern dicht an die Wand und niedrig anhefte, ſo daß die Mitte des Baumes frey ſey; auch ſchneidet man niemals einen Schoſſen im Sommer ab, es müßte dann ſeyn, daß man Zweige haben wollte, welche die leeren Plätze der Wand anfüllen ſollten; doch muß auch dieſes niemals ſpäter, als im April, geſchehen. Um Michaelis beſchneidet man die Zweige, wie im erſten Jahre. Die ſtärkern können 9 oder 10, die ſchwächern aber aufs höchſte 6 oder 7 Zoll lang gelaſſen werden.

Mit

Mit der Wartung im folgenden Jahre verhält es ſich faſt eben ſo; doch hat man dieſes nur zu merken, daß die Aprikoſen ihre Blüthknoſpen nicht allein auf dem letztjährigen Holze, ſondern auch an den Spitzen und Reiſern tragen, welche das zweyjährige Holz treibt; daher man ſich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man ſie bey der Sommerwartung nicht verletze.

Ferner muß man beobachten, daß beym Winterſchnitt die Zweige ſo beſchnitten werden, daß jeder Theil des Baumes mit friſchem Holze verſehen werde, und man ja nicht unterlaſſe, alle freche Zweige gänzlich abzuſchneiden, oder, ſobald als ſie hervortreiben, bey Seite zu ſchaffen, indem ſie den fruchtbaren Zweig:n nur den Saft nehmen würden, als welche nicht ſtark genug ſeyn können, wenn ſie anders guter Art ſind.

Aus dem Aprikoſenbaume läuft ein Gummi, welches man, wie **Dühamel** glaubt, als verſüßend und verdickend, anſtatt des arabiſchen Gummi brauchen könnte. Das Auslaufen dieſes Gummi iſt eine Krankheit dieſer Bäume, welche viele Zweige zu Schanden macht.

Gebrauch und Nutzen. Die Aprikoſe macht, ſo wie alle übrige frühzeitige Früchte, theils roh, theils mit Zucker eingemacht, oder ſonſt auf eine andere Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie iſt zwar roh gut genug zu eſſen; mit Zucker aber eingemacht, bekömmt ſie einen ſehr hohen Geſchmack, da ſie vor ſich ſelbſt wenig davon empfinden läßt, deswegen man ſehr gute trockene und naſſe Confitüren daraus macht. Man nimmt auch hiezu grüne Aprikoſen, ehe der Stein noch gebildet iſt, welche aber unangenehm ſchmecken. Man macht auch mit den reifen Aprikoſen ganz guten Ratafia.

In ſehr heißen Jahren verliert die Aprikoſe, wenn ſie lange auf dem Baume bleibt, ihre natürliche Herbe, und wird faſt ſo delicat, als wenn ſie mit Zucker eingemacht wäre.

In Holland haben die Aprikoſen ein weiches Fleiſch, und ſind faſt lauter Saft, welches von der Feuchtigkeit des daſigen Bodens herzuleiten iſt.

* Die Aprikoſen heißen darum Mala armeniaca, oder epirotica, weil die erſten, die man in Europa geſehen hat, aus Armenien und Epirus nach Rom gekommen ſind. Zu den Zeiten des Plinius war dieſes Obſt noch etwas Seltenes. Wenn das Gummi oder Harz, welches dieſer Baum bey ſich führt, den Gang des Saftes hindert, ſetzt es den Baum in Gefahr, vornämlich, wenn es an dem Orte, wo das Pfropfreis oder Auge eingeſetzt iſt, ausbricht, da alsdann dem Auge ſchwerlich zu helfen iſt. Bricht aber das Harz nur an einer Seite eines Aſtes aus, ſo ſchneidet man es aus, verſtreicht die Wunde mit Lehm, ſchlägt ein Tuch darum, und verbindet es.

Das Fleiſch an allen Aprikoſen iſt etwas mehlicht und faſerig, und man hält diejenigen für die beſten, welche am wenigſten mehlicht, ſondern groß und fleiſchig ſind, einen ſüßen, aber dabey reizenden, Geſchmack haben, und deren Fleiſch ſich leicht vom Steine ablöſet. Schlecht nennt man ſie, wen ſie trocken und mehlicht, und zwar ſüß, aber unſchmackhaft oder gar ſtockig ſind. Die Aprikoſen würden daher weniger, als anderes Obſt, geachtet ſeyn, wenn wir nicht die Abwechslung liebten; zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug. Sie werden nämlich im Julius und Auguſt reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die beſten Kirſchen vorbey ſind, es uns alſo angenehm iſt, eine Veränderung zu haben. Sie kälten und verſäuern den Magen nicht ſo, und ſind nicht ſo leicht ſchädlich, wie die Pflaumen und Pfirſchen, vielmehr ſtärkt ein mäßiger Gebrauch derſelben das Herz, erweckt Luſt zum Eſſen, und iſt der Bruſt heilſam. Zu viel verdirbt den Magen, und verurſacht viele Blähungen.

Der Stein wird leicht geöffnet, wenn man an der ſcharfen Seite, wo die Furchen ſind, in der Mitte die Schärfe

des

des Meſſers nur ſo weit einſetzt, daß der Stein daran hängt, und alsdann das Meſſer mit einem gewiſſen Ruck von oben auf den Tiſch fallen läßt, daß die untere Kante des Steines den Tiſch berührt, ſo ſpringt er wie Glas mitten von einander.

Oder man faßt das Heft des Meſſers zwiſchen den drey Hinterfingern der linken Hand, und deſſen Schneide zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger, ſo daß dieſe mit der Schärfe eben parallel ſtehen, legt alsdann den Stein auf die beyden Finger, daß er recht mitten über der Schneide ſchwebe, und ſchlägt mit einem Schlüſſel oder einem andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man faßt das Heft des Meſſers, wie vorhin, und hält den Stein zwiſchen dem Daumen und Zeigefinger quer über der Schneide; alsdann werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein allmählich aufberſten machen.

Wenn man die im Steine befindliche Mandel in einem Tranke einnimmt, ſoll dieſes die Fieberhitze dämpfen, und die Würmer tödten. Man preßt auch aus dieſem inwendigem Kerne, wie aus den andern Mandeln, ein Oehl, welches bey der hitzigen Geſchwulſt des Afters in der goldenen Ader, zu den Schrunden der Brüſte, wider das Brauſen der Ohren und die Taubheit, gut iſt.

Die Aprikoſe iſt eine von denen Früchten, welche am mehreſten beym Einmachen gewinnen, und alsdann der Geſundheit noch zuträglicher ſind; denn durch das Kochen mit Zucker erhält ſie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geſchmack, indem der Zucker die Beſtandtheile mehr auflößt und entwickelt, und die ſchleimige Feuchtigkeit verdünnt und zertheilt.

Getrocknete Aprikoſen. Man nimmt Aprikoſen, wenn ſie recht reif ſind, und drückt, anſtatt ſie, wie die Pfirſichen, zu öffnen, den Kern heraus, und nimmt denſelben nur durch den Ort des Stieles, wo er heraus geht. Dieſe ganzen Aprikoſen werden

ungeöffnet auf ein Bret gelegt, und wie die Pfirſichen getrocknet.

Eine andere Art, ſie zu trocknen. Man nimmt Aprikoſen, ſteckt in jede, ſtatt des Kerns, einer Erbſe groß Zucker, füllt ein porzellanen Gefäß damit voll, macht einen Deckel von Teig darüber, ſchiebt ſie in den Ofen, wenn ſich das Brod zu färben anfängt, und läßt die Terrine ſo lange im Ofen ſtehen, bis er erkaltet iſt. Hernach ſetzt man ſie auf Schiefertafeln; und wann die Aprikoſen trocken genug ſind, beſtreuet man ſie mit Zucker, weil ſie noch warm ſind, und packt ſie zween Tage darauf, wenn ſie trocken geworden ſind, in Schachteln.

Eingemachte grüne Aprikoſen. Man nimmt grüne Aprikoſen, welche ganz friſch gebrochen ſind, thut ſie in eine Serviette, und ſtreuet, nach der Menge, ſo man davon machen will, eine Handvoll des feinſten Salzes, ſo man haben kann, darüber, feuchtet ſie darauf mit einem Löffel voll Waſſer oder Eſſig in eben derſelben Serviette an; dieſes nimmt ihnen ihre Wolle, d. i. ihre erſte Haut, weg; ſodann wirft man ſie in friſches Waſſer, und wäſcht ſie wohl. Man darf dieſes erſte Waſſer nicht weggießen, man kann es abhellen laſſen, und wenn es klar iſt, kann man es kochen laſſen, und das Salz, nebſt der erſten Haut, daraus ziehen. Nachdem ſie in dieſem erſten Waſſer wohl gewaſchen worden, thut man ſie in anderes friſches Waſſer, und wäſcht ſie wieder wohl; darauf läßt man Waſſer in einer Pfanne ſieden, und wirft die Aprikoſen, nachdem ſie in einem Siebe wohl abgetröpfelt ſind, in das ſiedende Waſſer; dabey man von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle eine oder mehrere heraus nehmen, und mit einer Nadel verſuchen muß, damit ſie nicht zu viel kochen. Geht die Nadel leicht hinein, ſo nimmt man ſie vom Feuer weg, und wirft ſie mit der Schaumkelle in friſches Waſſer. Alsdann nimmt man geläuterten Zucker, läßt ihn ſieden, (doch muß er nicht zu ſehr gekocht werden,) wirft die Aprikoſen

hinein,

hinein, und läßt ſie bey gelindem Feuer ſieden. Sie werden ſofort grün und ſchön; gleichwohl muß man ſie ein wenig ruhen laſſen, damit ſie ihre Feuchtigkeit verlieren, und den Zucker annehmen. Alsdann kann man ſie geſchwinde fertig machen, damit ſie ihre Grüne behalten.

Will man eine andere Manier haben, ſie zu häuten, ſo mache man eine Lauge von friſcher Holzaſche, und werfe, wenn die Aſche kocht, die Aprikoſen in dieſe Lauge unter die Aſche, und laſſe ſie ſo lange kochen, bis ſie ihre wollichte Haut fahren laſſen, wenn man ſie ganz gelinde mit den Fingern reibt. Hat man keine gute Holzaſche, ſo kann man eine Lauge von einem Pfunde Weinſteinaſche machen; darauf wirft man ſie zweymal in friſches Waſſer, wäſcht und reinigt ſie wohl. Das erſte Waſſer mit dem Salze iſt das beſte und am erſten gemacht; ſie werden grüner und ſchöner davon. Was den Zucker anbelangt, ſo muß man Pfund gegen Pfund nehmen, wenn man ſie aufbewahren will; ſonſt aber iſt ein halb Pfund Zucker auf ein Pfund Aprikoſen hinlänglich.

Grüne Aprikoſen auf eine andere Art eingemacht. Man nimmt ungefähr eines Pfundes ſchwer grüne Aprikoſen, gießt einen Einmachkeſſel oder Pfanne halb voll Waſſer, wirft 2 bis 3 gute Schaufeln voll friſcher Holzaſche, oder auch für 3 bis 4 Dreyer Weinſteinaſche hinein, und wenn dieſe Lauge gekocht, und 7 oder 8 Sude gethan hat, die Aprikoſen dazu, die man ganz gelinde umrühren, und vermittelſt der Schaumkelle durch Befühlen verſuchen muß, ob ſie ihre rauche Haut fahren laſſen. Sobald ſie dieſelbe gehen laſſen, muß man ſie vermittelſt der Schaumkelle in das friſche Waſſer werfen, mit den Fingern reinigen, und wieder in ander friſches Waſſer legen, darauf aber in eine Einmachpfanne voll ſiedenden Waſſers thun, und ſie weichen laſſen, welches man kochen nennt. Nach dieſem

verſucht man mit einer Nadel, ob ſie gekocht ſind; geht dieſe leicht hinein, ohne daß man ſtark drücken darf, ſo gießt man ½ Maß, oder auch ſo viel als Aprikoſen, geläuterten Zucker in eine Einmachpfanne, und nimmt, wenn er kocht, die Aprikoſen, welche man in einem Siebe oder anderswo wohl abtropfen laſſen, und ſchüttet ſie hinein, läßt ſie ganz ſacht ein paar Dutzend Sude thun; und wenn man ſieht, daß ſie grün zu werden anfangen, läßt man ſie geſchwinde noch 6 bis 7 Sude thun, und nimmt ſie vom Feuer weg. Wenn dieſes geſchehen iſt, und ſie umgerührt und geſchäumt worden, läßt man ſie kalt werden und zu Tiſche tragen.

Eingemachtes von reifen Aprikoſen. Man nimmt ein Dutzend Aprikoſen, ſchneidet ſie mitten von einander, ſchlägt die Kerne derſelben auf, nimmt die Mandeln heraus, ſchält ſie, und hält ſie bereit, damit man ſie nachher in das Eingemachte werfen könne; thut ½ Pfund Zucker in eine Einmachpfanne, läßt ihn zergehen, und legt, wenn er gekocht hat, die Hälfte von den Aprikoſen hinein, läßt ſie etwann 30 Walle ſieden, und ſchüttet die Mandeln darüber; alsdann nimmt man ſie vom Feuer ab, und rührt ſie ſacht um, damit der Schaum zuſammen komme, den man mit Papier wegnehmen kann. Wenn die Aprikoſen ihre Feuchtigkeit haben fahren laſſen, ſetzt man ſie wieder über das Feuer, läßt ſie 10 oder 12 Sude thun, nimmt den etwann noch darauf befindlichen Schaum weg, läßt ſie kalt werden, und zu Tiſche tragen. Wären die Aprikoſen etwann zu hart, ſo kann man ſie erſt im Waſſer aufkochen, und wieder trocken werden laſſen, ehe man ſie in den Zucker thut. Man kann auch, wenn man will, ihnen die Haut abziehen. Wenn ſie geſchält ſind, wird das Eingemachte ſchöner, aber es hat nicht ſo viel Geſchmack; denn mit der Schale ſchmeckt es ſtärker nach der Frucht, welches angenehmer iſt. Es iſt noch zu erinnern, daß der Zucker, ehe man ſie hinein thut, ſo ſtark als ein Syrupp gekocht

kocht ſeyn muß, ſonſt würde alles zu einem Safte werden.

Eingemachtes von geröſteten Aprikoſen. Man nimmt Aprikoſen, Pfirſichen oder Pflaumen nach Belieben, und läßt ſie über glühenden Kohlen auf allen Seiten röſten; alsdann zieht man ihnen die Schale ab, legt ſie in eine Schüſſel, oder in eine kleine reine Einmachpfanne, ſchüttet 1 oder 2 gute Händevoll geſtoßenen Zucker nebſt $\frac{1}{2}$ Glaſe voll Waſſer dazu, rührt ſie darauf über dem Feuer um, und läßt ſie 4 oder 5 Mal aufſieden, damit der Zucker zergehe. Nach dieſem nimmt man ſie vom Feuer ab, und ſprützt, wenn man ſie auftragen laſſen will, etwas Citronen- oder Pomeranzenſaft darüber.

Andere Confecte von Aprikoſen, welche weder allzu reif, noch allzu grün ſind. Wenn man ſie ganz haben will, muß man mit einem Meſſer, nachdem man einen kleinen Schnitt an der Spitze der Aprikoſe gemacht hat, den Kern zu unterſt am Stiele hinaus ſtoßen; und wenn man deren 4 Pfund auf dieſe Art zubereitet hat, muß man ſiedendes Waſſer über dem Feuer haben, und die Aprikoſen hinein ſchütten, Hiebey muß man Acht haben, daß ſie ſich im Waſſer nicht zerkochen. Man hebt ſie reinlich mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt ſie in einem Siebe trocken ablaufen. Alsdann muß man 4 Pfund geläuterten Zucker haben, der ſo dick gekocht ſeyn muß, daß er an einem Federkiele hängen bleibe. Hierein legt man die Aprikoſen ganz ſacht, eine nach der andern, ſetzt ſie über das Feuer, und läßt ſie nur 2 oder 3 Sude thun, nimmt ſie vom Feuer ab, und läßt ſie kalt werden. Hiedurch laſſen ſie ihre Feuchtigkeit und Waſſer fahren, und nehmen Zucker an. Man läßt den Zucker abtropfen, und wieder kochen. Wenn er 7 oder 8 Sude gethan hat, legt man die Aprikoſen wieder hinein, und läßt ſie 5 bis 6 mal überſieden; ſodann läßt man ſie 2 oder 3 Stunden, oder, wenn man will, auch bis den andern

Tag, ruhen, ſetzt ſie alsdann wieder über das Feuer, macht ſie vollends fertig, und verwahrt ſie flüſſig mit ihrem Syrupp in ſteinernen Töpfen.

Will man ſie aber trocken haben, welches man halbgezuckert, Fr. à mi - ſucre, nennt: ſo lege man ſie auf Schieferſteine, nachdem man ſie abtropfen laſſen, ſtäube geſtoßenen Zucker durch ein ſeidenes Tuch darüber, und ſetze ſie in die Trockenkammer. Wenn ſie auf dieſer Seite ganz trocken ſind, wendet man ſie um, und legt ſie ordentlich in ein Sieb, oder auf eine Flechte, und beſtäubt ſie ebenfalls mit geſtoßenem Zucker durch das ſeidene Tuch oder Haarſieb; wenn ſie nun ganz und gar trocken ſind, kann man ſie in Schachteln mit grauem Papier legen, und wenn ſie nach einiger Zeit feucht würden, das Papier nur verändern. Wenn man ſie nur halb trocken, und ein Aprikoſen-Brod daraus machen will, (Fr. mettre en oreille), geſchieht es auf eben dieſelbe Art. Man kann mit allen Arten von Pflaumen, und auch mit Pfirſichen alſo verfahren.

Wenn die Aprikoſen zu ihrer völligen Größe gekommen ſind, macht man ſie mit der Schale, und ohne die Schale, ein. Den allergrünſten ſtößt man ihre Kerne heraus, und läßt ſie nur ein wenig kochen, damit ſie den gruſigen Geſchmack verlieren, worauf ſie ungetrocknet mit einer Schaumkelle in den Zucker, der mit ein wenig Waſſer zerlaſſen iſt, gelegt werden; und verfährt alsdann damit bis zu Ende auf eben dieſelbe Art, wie man die Pflaumen einmacht. Man muß $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker zu 1 Pf. Aprikoſen nehmen.

Was die allzu reifen betrifft, ſo legt man ſie, geſchält ſowohl als ungeſchält, in den mit ſehr wenig Waſſer zerlaſſenen Zucker, ohne daß man ſie zuvor kochen läßt; man darf auch nicht befürchten, daß ſie zerfahren, denn der Zucker hält ſie zuſammen, und man nimmt ſie, ſo zu ſagen, noch ganzer aus dem Einmachkeſſel, als man ſie hinein gelegt hat.

Einige

Einige legen die Mandeln aus ihren Kernen zwiſchen die Aprikoſen in den Gefäßen, worin ſie ſind. Will man dieſes thun, ſo muß man ſie abſonderlich in ein wenig Zucker einmachen; denn wenn man ſie ungekocht dazu thut, machen ſie das Eingemachte dünn und ſchimmlig.

Einige machen die Aprikoſen auch auf folgende Art ein. Sie ſchälen ſie, und beſtreuen ſie, anſtatt in das Waſſer zu legen, mit fein geſtoßenem Zucker, laſſen ſie 1 oder 2 Tage ſo ſtehen, bis der Zucker geſchmolzen iſt; alsdann ſetzen ſie dieſelben über das Feuer, nehmen ſie nach dem erſten Aufſieden wieder herunter, und laſſen ſie noch 2 Tage in ihrem Syrupp weichen, nach deren Verlauf ſie dieſelben vollends kochen, ſodann in die Geſchirre legen, nachher den Syrupp wieder aufkochen laſſen, und ihn darüber gießen. Dieſe Art einzumachen aber iſt etwas beſchwerlich, und nicht ſo gut, wie die vorige.

Noch eine andere Art. Man ſticht die Aprikoſen über und über mit einer Nadel, damit der Zucker im Kochen deſto leichter eindringe; wirft ſie alsdann in das Waſſer, verändert daſſelbe, und läßt ſie in anderm Waſſer kochen. Wenn man ſieht, daß ſie in die Höhe ſteigen, nimmt man ſie vom Feuer ab, und läßt ſie kalt werden. Weil aber die grünliche Farbe ein weſentliches Stück der Schönheit dieſes Eingemachten iſt, ſo ſetzt man ſie, wenn man ſie vom Feuer abgehoben hat, wieder über ein kleines Feuer, deckt ſie zu, und giebt Achtung, daß ſie nicht kochen, weil ſie dadurch zu Mus werden würden. Wenn die Aprikoſen die Farbe bekommen, die ſie haben ſollen, legt man ſie in Waſſer, und kühlt ſie ab; alsdann thut man ſie in ein anders Waſſer, worin gegen 1 Löffel voll Waſſer 2 Löffel voll Zucker ſind, damit fährt man fort, bis die Aprikoſen darin untertauchen; und in dieſem Zuſtande läßt man ſie bis den andern Tag, da man ſie in einer Pfanne über das Feuer ſetzt, wo ſie nur brudeln, aber nicht kochen dürfen, welches man durch öfteres Umrühren mit irgend einem

einem Inſtrumente verhindern muß. Endlich nimmt man den folgenden Tag dieſe Aprikoſen, welche man abtropfen läßt, und legt ſie ſacht in den Syrupp, den man 7 bis 8 Sude hat thun laſſen; nimmt ſie, ſo bald ſie zu griebeln anfangen, von dem Feuer ab, läßt ſie alſo bis den andern Tag ſtehen, da man ſie alsdann 15 bis 20 Sude mit vermehrtem Zucker thun läßt. Den Tag darauf kocht man den Syrupp ſolchergeſtalt, daß, wenn man die Fingerſpitze hinein taucht, und ſie damit gegen den Daumen führt, und gleich wieder wegzieht, zwiſchen beyden ſich ein Faden bildet, der auf einmal reißt, und Tropfenweiſe an dem Finger hängen bleibt; dieſen Syrupp nennt man Glanzſyrupp, Fr. Sirop à liſſé. Wenn dieſes geſchehen iſt, läßt man ſie nochmal bis den andern Tag ſtehen, da man den Syrupp etliche Walle thun läßt, damit er deſto dicker werde. Alsdann legt man die Aprikoſen hinein, die man nur über dem Feuer aufbrudeln läßt. Endlich läßt man den Syrupp zum letztenmal kochen, thut die Aprikoſen hinein, und läßt ſie 7 bis 8 mal überſieden, deckt ſie aber während dieſer Zeit zu, ſchäumt ſie von einer Zeit zur andern ab, und hebt ſie auf, wenn ſie alſo gekocht ſind.

Ein ander Eingemachtes von grünen Aprikoſen. Man nimmt Aprikoſen, und wäſcht ſie, wenn man ſie mit ihrer Schale einmachen will, in einer Pfanne voll Waſſer, worein man friſche Aſche gethan, und unter währendem Kochen die oben ſchwimmenden Kohlen mit einer Schaumkelle davon nimmt. Wenn man dieſe Art einer Lauge gekocht hat, und für gut hält, nimmt man ſie vom Feuer ab, und läßt ſie ſtehen, bis ſie klar wird. Alsdann ſetzt man ſie wieder über das Feuer, und wirft, wenn ſie zu kochen anfängt, 2 oder 3 Aprikoſen hinein; und wenn man ſieht, daß die auf ihrer Schale ſitzende Wolle ſich leicht wegnehmen läßt, legt man die übrigen alle hinein, nimmt ſie heraus, wiſcht ſie mit einem Lappen ab, wirft ſie in das friſche Waſ-

ſer,

ſer, und wäſcht ſie wohl; ſticht ſie ſodann mit einem dünnen Pfriem, wirft ſie in anderes Waſſer, läßt ſie über dem Feuer ſtark ſieden, bis ſie gekocht ſind, welches daraus erkannt wird, wenn ſie ſich leicht drücken laſſen. Wenn alles dieſes geſchehen iſt, nimmt man geläuterten Zucker, ſetzt ihn über das Feuer, und legt, wenn er zu kochen anfängt, die Aprikoſen hinein; nachdem ſie wieder abgetropft, bringt man ſie bey gelindem Feuer, bis ſie grün zu werden anfangen, und läßt ſie, wenn ſie den Zucker angenommen haben, über etwas abtropfen. Sodann gießt man den Syrupp darüber, ſo daß ſie eingetaucht ſind, läßt ſie bis den andern Tag ſtehen, ſetzt alles in eine Pfanne über das Feuer, und läßt es ein wenig aufwallen; legt ſodann die Aprikoſen wieder in die Terrine, und läßt ſie den andern Tag, während der Zeit, da man den Syrupp 7 oder 8 mal überkochen läßt, über einem Durchſchlage abtropfen, thut etwas Zucker dazu, ſchüttet die Frucht wieder hinein, und läßt ſie aufwallen; fährt damit 4 oder 5 Tage fort, und beobachtet dabey, daß man den Syrupp jedesmal mit Zucker vermehre, und die darein gelegten Aprikoſen aufwallen laſſe. Endlich läßt man ſie ſo lange kochen, bis man denkt, daß ſie gar ſind, und der Syrupp dick genug iſt, worauf man ſie in Töpfe legen und aufheben kann.

In Frankreich macht man auch die Aprikoſen, Pfirſichen, imgleichen die Reinette Glaude, in Branntwein ein. Man nimmt in dieſer Abſicht die ſchönſten Aprikoſen ꝛc. die an Zwergbäumen zu finden, und nur halb reif ſind, wirft ſie in ſiedendes Waſſer, und läßt ſie am Feuer nur ſchäumen: man muß ſie aber fleißig mit dem Finger anrühren, und verhüten, daß ſie nicht zu weich werden. So bald ſie anfangen ſich drücken zu laſſen, legt man eine nach der andern in kaltes Waſſer, und läßt ſie auf einem Siebe abtropfen. Nach dieſem nimmt man auf jedes Pfund Früchte $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, läutert und ſiedet ihn nach Art des gebrochenen, verdünnet ihn ſofort,

ſort mit ½ Kanne oder ½ Quart Branntwein, thut die Aprikoſen dazu, und läßt ſie zugedeckt 3 oder 4 mal aufſieden; nimmt ſie hernach vom Feuer, und läßt ſie 2 Stunden ſtehen, daß ſie kalt werden. Man nimmt ſie ſofort heraus in einen Durchſchlag, und läßt den Zucker allein zugedeckt auf dem Feuer 5 oder 6 Sude thun. Alsdann läßt man die Aprikoſen ſacht hinein fallen, und ſie noch 2 oder 3 mal aufwallen. Ehe man ſie abnimmt, gießt man zu 5 bis 6 Pfund Früchte noch 1 Kanne oder ½ Quart Branntwein, und vermengt ſolchen mit dem Zucker. Das Glas wird mit einem Stöpſel und Pergament vor der Luft verwahrt; und man kann dergleichen Früchte hernach ſtoſen, (en compôte), da ſich der Branntweingeſchmack verliert.

Aprikoſen-Canelons, und Gefrornes von Aprikoſen (Glace d'Abricots). Man zerquetſcht ¼ Pfund recht reife Aprikoſen mit der Hand, miſcht ſie in eine Kanne Waſſer, läßt ſie 2 Stunden ſtehen, und drückt ſie hernach ſehr ſcharf durch ein Sieb, daß aller Saft heraus gehe. In dieſem Safte muß 1 Pf. Zucker zerſchmelzen; und wenn ſich beydes wohl vermengt hat, ſetzt man es in einem Eistopfe auf Eis, daß es gefriere. Sodann wird dieſes gut durchgearbeitet, und in Canelons-Formen gethan, die man in Papier einwickelt, und wieder auf Eis ſetzt. Wenn ſie aufgetragen werden ſollen, ſetzt man ſich einen Keſſel warmen Waſſers zur Hand, taucht die Formen ein, daß ſie ſich ablöſen, und hilft ihnen durch einen Schlag mit der flachen Hand, daß ſie auf einen Teller, den man unterſetzt, heraus fallen.

Aprikoſen-Conſerve. Man ſchält halb reife Aprikoſen, ſchneidet ſie in kleine Stücke, ſetzt ſolche auf ein ſchwaches Feuer, und kocht ſie ſo lange, bis ein dickes Mus daraus wird. Zu 6 Unzen von dieſem Mus läßt man 1½ Pfund Zucker nach großer Federart ſieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt iſt, ſchüt-

tet

tet man das Mus hinein, und mengt es mit dem Rührlöffel recht durch einander. Die Conſerve bringt man hernach in papierne Formen, und wenn ſie geronnen und kalt iſt, ſchneidet man ſie in kleine Tafeln.

Aprikoſen-Paſte, Fr. Pate d'Abricots. Man ſuche ſchöne und recht reife Apri ſen aus, ſchäle ſie, und nehme den Kern heraus, la ſie bey geringem Feuer trocknen, und rühre ſie dab eſtändig mit einem Löffel oder Spatel um. Wenn ſie wohl getrocknet ſind, und die Paſte derb genug iſt, wirſt man Zucker hinein, den man zu gleicher Zeit zubereitet haben und gar kochen laſſen muß; dieſen miſche man gut unter einander, und laſſe ihn, wenn er hinlänglich einverleibt iſt, aufſieden. Hernach richte man ihn auf Schiefertafeln oder in Formen zu, und laſſe ihn bey ſtarkem Feuer trocknen.

Aprikoſen-Rataſia. Es werden 50 recht reife Aprikoſen in Stücke geſchnitten, die harten Kerne zerſchlagen, und die inwendigen weichen geſchält und ganz klein geſchnitten. Auf die Aprikoſen gießt man eine Kanne weißen Wein, und läßt ihn auf einem Feuer ſo lange kochen, bis aller Saft heraus gekocht iſt. Alsdann gießt man ſie durch ein Sieb, daß der Saft hell und klar wird, und dieſen in einen Krug, thut eben ſo viel Branntwein als Saft iſt, und auf jede Kanne von dieſem Getränke $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, nebſt den Aprikoſenkernen und etwas Zimmet dazu, verwahrt den Krug feſt, und läßt dieſen Rataſia 2 bis 3 Wochen alſo ſtehen. Nach dieſer Zeit wird er durchgeſeihet, in Flaſchen gefüllt, und gut zugeſtopft.

Saft von Aprikoſen, Fr. Marmelade d'Abricots. Man macht auch einen ſehr guten Saft von Aprikoſen, wenn man recht reife nimmt, und ſie mit Zucker kochen läßt. Man nimmt 2 Kannen Waſſer zu 2 Pf. Zucker, und 3 Pf. Früchte. Man läßt ihn dick einkochen zum Aufheben, thut ſie in ſteinere Geſchirre und Gläſer, deckt ſie zu, und verhält ſich dabey wie bey andern Eingemachten.

Ein

Ein anderer. Man muß ſehr reife Aprikoſen nehmen, alles Harte, Fleckige und Faule wegthun, und ſie ſtückweiſe in einen Einmachekeſſel ſchneiden. Wenn dieſes geſchehen iſt, nimmt man 4 Pf. in Stücke zerſchnittene Aprikoſen, und trocknet ſie bis auf 2 Pfund. Zu dieſen nimmt man 2 Pf. geſtoßenen Zucker, nachdem man den Keſſel vom Feuer genommen und gewogen hat, um zu ſehen, ob ſie ſo weit eingekocht ſind. Darauf ſchüttet man den geſtoßenen Zucker dazu, rührt alles mit dem Spatel wohl unter einander, ſezt es darauf wieder ein Paar Minuten lang über das Feuer, damit ſich der Zucker beſſer ſeze und einverleibe, und gießt es in Geſchirre. Man kann auf Schiefertafeln oder in blechernen Formen einen Teig daraus machen.

Man kann aus einem oder ein Paar gekochten Aepfeln, mit 2 oder 3 Löffeln von dieſem Safte vermiſcht, die unvergleichlichſten Torten, auch geſtofte Birnen machen.

Aprikoſen-Torte. Man nimmt Aprikoſen nach Belieben, ſchält und ſchneidet ſie von dem Kerne hinweg, legt ſie alsdann in eine Pfanne mit Zucker, und läßt ſie alſo in der Gluth ohne Waſſer ſieden. Sind ſie geſotten, ſo richtet man ein Blatt von einem mürben Teige in eine Tortenpfanne, bringt die Aprikoſen, wenn ſie kalt ſind, auf den Teig, ſchneidet den übrigen Theil davon rund herum, und macht einen Kranz darum, beſtreicht die Bänder mit dem Gelben vom Ey, und ſezt die Torte in den Ofen. Iſt ſie gebacken, ſo nimmt man ſie heraus, reibt Zucker darüber, glacirt ſie mit einer glühenden Schaufel, richtet ſie auf eine kleine Schüſſel an, und giebt ſie warm oder kalt auf den Tiſch.

Aprikoſen-Kernen-Waſſer, Fr. Eau de noyaux, oder d'amandes d'Abricots. Zu 3 Maß Branntwein nimmt man von den inwendigen Aprikoſenkernen ½ Pfund, ſtößt ſie mit der Schale, und thut ſie, nebſt einem Quent Zimmet, einer Handvoll Coriander, und

2 Pf.

2 Pf. Zucker, in den Branntwein, worin alles 5 oder 6 Tage beyſamen ſtehen bleibt. Hierauf läßt man 1 Kanne Waſſer kochen, und wieder kalt werden, ſchüttet ſie zu den übrigen in den Krug, ſeihet den Trank durch, und füllt ihn hernach in Flaſchen.

Mittel, in wenig Jahren zu jungen Aprikoſen- und Pferſingbäumchen zu kommen: ſt. im 22. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 350, f.

v. S. Beantwortung der Aufgabe: Ob die hochſtämmigen Aprikoſenbäume an den Wänden mehrere Früchte tragen, wenn ſie ſtark pflegen beſchnitten zu werden? ſt. im 19. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Vom Aprikoſenbaum, ſ. Hrn. dü Hamel Abhandl. von den Obſtbäumen, aus dem Franz. überſ. v. C. C. Oelhafen, I. Th. Nürnb. 1771, gr. 4. S, 97 — 108, nebſt 5 K. T.

Vom Aprikoſenbaum, ſ. die aus Phil. Millers großem engl. Garten-Lexicon zuſammengetragene vollſtänd. Anleit. zu der Pflanz. Erziehung und Wartung der Fruchtbäume, Bern, 1764, 8. S. 114 — 124.

Von den Aprikoſen handelt Otto v. Münchhauſen, im 2. St. des III. Th. ſeines Hausvaters, Hannov. 1767, 8. S. 367 — 376.

J. W. Tatter Beantwort. der Frage: Ob es anzurathen ſey, die hochſtämmigen Pfirſich- und Aprikoſenbäume alle Frühjahre ſcharf zu beſchneiden, oder ſolche ihrem freyen Wuchſe zu überlaſſen? ſt. im 9. St. des Hannov. Magaz v. J. 1770.

Die ſogenannte Aprikoſe von San-Domingo, Fr. Abricot de St. Domingue, gleicht unſerer Aprikoſe an nichts, als an der Farbe ihres Fleiſches. Die Frucht, welche, wie beym Cacaobaum, aus dem Stamme ſelbſt oder deſſen Hauptäſten, hervor wächſt, nicht aber an kleinen Aeſten und Zweigen hängt, iſt faſt rund, zuweilen herzförmig; ihre gräuliche Schale iſt ſo dick als ein Thaler, und zäh wie Leder; unter dieſer Schale ſteckt eine gelbe, etwas bittere, gewürzhafte und faſt wie Gummi ſchmeckende Fleiſchfrucht, die ſehr geſund ſeyn ſoll.

Ariſarum, ſiehe Arum, No. 3, 4 und 5.

Armeniſcher Bolus, ſiehe Bolus.

Armenius flos; ſiehe unter Nelke.

* Armer Mann, wird an einigen Orten, inſonderheit in der Mark Brandenburg, ein gewiſſes Eſſen genannt, welches aus Butter und Brod beſteht. Man reibt

näm-

nämlich altgebackenes Brod, und prägelt ſolches in heiſſer Butter, ſo iſt das ganze Eſſen fertig.

Es berichtete daher einsmals ein Reiſender ſeinem Freunde, er habe in dem Wirthshauſe des Mittags zween Wölfe einen armen Mann freſſen geſehen, weil die Perſonen, ſo dergleichen Speiſe ſich zurichten ließen, dieſen Namen führten.

Armes, L. Arma; ſiehe Gewehr.

Armilla, ſiehe Arm-Band.

Armilla magica, ſiehe Ring. (Magiſcher Arm- oder Zauber-)

Arm-Feile, ſiehe Feile der Schlöſſer.

Arm-Leuchter, ſiehe Leuchter.

Armoiſe, Beyfuß; ſiehe Artemiſia.

* *Armoiſin*, Armozin, iſt ein ſeidener Zeug, oder eine Art Taffet von mittlerer Güte, welche zu Lyon, und an verſchiedenen andern Orten, vornämlich in Italien, verfertigt wird. Dieſes Wort ſoll von dem italiäniſchen Armeſino, oder dem Franzöſiſchen Armoiries, den Namen haben, weil man ſonſt allerley Wappen darauf gedruckt. Die Lyoner Armoiſins ſind am Glanze die ſchönſten. Es giebt auch Halb-Armoiſins, die vornämlich aus Avignon kommen, und von geringerm Preiſe und Güte ſind; imgleichen dreydräthige. Die glatten Doppel-Armoiſins, und die von Lucca, kommen am häufigſten vor. Man bekömmt auch Armoiſine von allen Farben aus Oſt-Indien, beſonders aus Callombazard, über Bengala; dieſe aber ſind ſchwächer und geringer, als die europäiſchen, haben auch mehrentheils (ſonderlich das Carmeſin und Rothe) leicht verſchießende Farben, und wenig oder gar keinen Glanz. Es giebt deren zweyerley Arten; nämlich Arains, welches geſtreifte oder würflige, und Damavars, welches geblümte Taffette ſind. Ihre Länge iſt von 7 bis 24 Ellen, und ihre Breite von $\frac{7}{16}$, bis $\frac{5}{8}$.

Armoniak, L. Gummi Ammoniacum; ſiehe Ammoniak.

Armoniac, L. Sal Ammoniacum; ſiehe Salmiak.

Armo-

Armoracia, Cochlearia folio cubitali, ſiehe wilder Meer-Rettig.

Armoſin, Armozin; ſiehe Armoiſin.

Arm-Ring, (Magiſcher) ſiehe Ring.

Arm-Säule, Meilen-Säule; ſiehe Wege-Säule.

* *Arnica Offic.* Alisma *Matth.* alpinum *Thal.* Lagea lupi. Damaſonium ſ. Alisma *Lugd.* Nardus Celtica altera, & Plantago alpina *Lob.* Calendula alpina *Ger.* Caltha alpina *Gesn.* *Tab.* Chyſanthemum latifolium *Dod.* Doronicum VI Pannonicum *Clus.* Doronicum plantaginis folio alterum *C. B.* Doronicum germanicum foliis ſemper ex adverſo naſcentibus villoſis *I. B.* Ptarmica montana *Lugd.* Lyron & Aciyron *Diosc.* Almorge *Parac.* Aſter luteus & Solidago buphthalmica. Fiſtula paſtoris. Panacea lapſorum. Arnica (montana) foliis ovatis integris, caulinis geminis oppoſitis *Linn.* Fr. Arnique. Engl. Leopardsbane. D. Arnik, Berg-Wegebreit, Engel-Kraut, Engelstrank-Kraut, Fall-Kraut, ungariſche Gemſenwurz, Johannisblume, Laugen-Kraut, groß Lucians-Kraut, Marienkraut, Mutterwurz, Schmeerblume, Träuskraut, Waldblume, wälſcher Wegerich, Wolverley, Walverley. Der gemeine Kelch iſt ſchuppig und kürzer, als die Strahlen der Blume. Sie hat eine zuſammengeſezte Blume. Der Rand oder die Strahlen beſtehen aus vielen kleinen weiblichen Blümchen, die ſich ausbreiten, und am Ende in drey Theile zerſchnitten ſind. Die Scheibe oder die Mitte der Blume hat viel Zwitterblümchen, welche röhrig, und am Rande in 3 ungleiche Abſchnitte getheilt ſind. Ein jedes von dieſen Blümchen hat 5 kurze Staubfäden, welche mit länglichen Kölblein gekrönt ſind. Die weiblichen Blümchen haben ebenfalls 5 pfriemenförmige Staubfäden, aber keine Kölblein. Bey den Zwitterblümchen

chen liegt der Eyerſtock unter der Blume, und unterſtützt einen zarten kurzen Griffel, welcher oben eine zweyſpaltige Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein einzeler länglichrunder Same, welcher mit langen zarten Federn gekrönt iſt.

Dieſe wahre Arnica muß man nicht verwechſeln mit dem *falſchen Fallkraut*, Aſteroides *Boerh.* oder Aſteriscus calyce brevi anguſtifol. genannt, welches um ſo leichter geſchehen könnte, weil beyde zu einer Zeit blühen, und Blumen von gleicher Größe, und auch faſt gleicher Geſtalt, tragen. Sie wächſt auf den Alpen wild, und iſt ehemals meiſtens aus Böhmen zu uns gebracht worden; als aber ihr Arzeneygebrauch üblicher wurde, und man ihr deswegen in Deutſchland fleißiger nachſpürte, ſo hat ſie ſich auch hier an vielen Orten finden laſſen; doch hat man lange Zeit die böhmiſche, und diejenige, die bey Planen im Vogtlande wächſt, für die beſte gehalten.

Wenn man die Wurzeln in einen gehörigen Boden und in eine ſchickliche Lage ſetzt, vermehren ſie ſich gar ſehr; denn ſie treiben dicke fleiſchige Nebenwurzeln, welche ſich unter der Fläche des Erdbodens ſehr weit ausbreiten. Dieſe Wurzeln treiben viele eyrunde ganze Blätter, zwiſchen welchen die Blumenſtängel hervor kommen, welche ungefähr 1½ Schuh hoch werden, und 2 bis 3 Paar Blätter haben, die gegen einander über wachſen. Oben auf dem Gipfel ſteht eine einzele gelbe Blume. Sie blüht im April und May; der Same aber wird im September reif.

Dieſe Pflanze liebt eine feuchte, ſchattige Lage; ſie läßt ſich im Herbſte, wenn die Stängel zu verwelken anfangen, durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen, welches auch durch den Samen geſchehen kann, den man im Herbſte gleich darauf, wenn er reif geworden iſt, ausſäen muß, indem derjenige, welchen man im Frühlinge ausſäet, öfters ausbleibt. Läßt man aber den

Sa-

Samen von ſelbſt ausfallen, ſo werden die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgehen. Die jungen Pflanzen muß man vor dem Unkraute verwahren.

Ob die ächte Arnica eben diejenige Pflanze, welche Dioscorides unter dem Namen Damaſonium beſchrieben hat, und ob ſie mithin den Alten ſchon eben ſo bekannt geweſen ſey, iſt noch ungewiß; aber um ſo viel gewiſſer hingegen, daß erſt in dem erſten Viertel des jetzigen Jahrhunderts ihre Kraft durch angeſtellte vielfache Verſuche die rechte Beſtätigung erlangt hat. Zwar hatte bereits im J. 1675 Herr D. Fehr ſie in den Ephemer. Nat. Cur. höchſtens angeprieſen, und dieſelbe vortreffliche Wirkung, welche ſeitdem noch bekannter geworden iſt, von ihr mit 16 Krankheitsgeſchichten bewieſen, auch einen Kupferſtich von der Pflanze hinzu gefügt; allein, ihr Gebrauch iſt doch viele Jahre nachher noch nicht groß geachtet geweſen.

Er geſchieht mehrentheils als Thee, oder auch in Bier oder Wein abgeſotten, und an einigen Orten in der Altmark iſt es zur Mode geworden, etwas davon gewöhnlich und beſtändig ins Bier zu thun; auch das Danziger ſogenannte Joppenbier, welches die holländiſchen Schiffer als Arzeney mit ſich nehmen, wenn ſie nach Indien fahren, ſoll etwas hievon enthalten. Wurzel, Blumen und Blätter ſind von einerley Wirkung, doch werden meiſtentheils nur die beyden letzten, und zwar am gewöhnlichſten zugleich mit einander, gebraucht. Da man aber angemerkt hat, daß bisweilen ein Erbrechen davon erregt wird, und man den Argwohn geſchöpft, es möchte daſſelbe von dem wolligen Weſen der Blumen herrühren, ſo haben Einige angerathen, die Blumen in ein Bündlein Leinwand zu binden, und alſo beſonders abzuſieden. Die Blumen haben einen aromatiſchen, aber nur ſehr ſchwachen Geruch, und alle Theile der ganzen Pflanze einen deſto ſchärfern Geſchmack. Sie erregen ein Nieſen, wenn nur etwas gedörrt in der Nähe davon zerrie-

ben oder zerſchnitten wird. Man kann deswegen ein ſehr gutes Nieſepulver daraus bereiten, und vorgenannter D. **Fehr** hat mit größter Wahrſcheinlichkeit ſchon damals gemuthmaßt, der Name Arnica ſey hievon, oder von dem corrumpirten Worte Ptarmica, entſtanden. Ueberdieß erweckt ſie gern Ekel und Bangigkeit, und iſt daher bey zärtlichen Perſonen mit Vorſicht zu gebrauchen, ſowohl deswegen, weil ſie ſtark reizt, als auch, weil in den Breßl. Naturgeſchichten v. J. 1719, manche unglückliche Beyſpiele davon aufgezeichnet zu leſen ſind.

Um endlich auf dasjenige zu kommen, was ſie ſo nützlich und berühmt gemacht hat, ſo zertheilt ſie das aus ſeinen Gefäßen getretene und im Leibe ſtockende Geblüt, unter allen bekannten Gewächſen und Arzeneymitteln am kräftigſten und gewiſſeſten. Sie thut dieſes, es mag auch die Stockung von einer äußerlichen Gewalt, oder innerlichen Urſache, herrühren; doch noch vorzüglich in jenem, oder wenn ſie vom Fallen, Schlagen, oder Stoßen, entſtanden iſt. Der Name Fallkraut, und Panacea lapſorum, rührt davon her; und die friſchen Zufälle dieſer Art ſind es nicht allein, ſondern auch veraltete, oder wenn geſtocktes, angehäuftes Geblüt ſchon lange Zeit im Leibe verborgen getragen worden, müſſen vor ihr weichen. Sie hilft in allen Zufällen, die von Verhaltung der monatlichen Reinigung und goldenen Ader entſprungen, desgleichen die von angehäuftem Geblüt in der Lunge, Leber und Milz entſtanden ſind, und mehrentheils Engbrüſtigkeit, Seitenſtechen, Lungenſucht, Auszehrung ꝛc. nach ſich ziehen. Sind aber dieſe Krankheiten eine Folge äußerlicher Gewalt vom Fallen, Schlagen, Springen oder Verheben, ſo iſt die Hülfe um ſo viel gewiſſer. Ihre Wirkung iſt eben ſo unglaublich ſchnell, als groß und gewiß. Sie durchdringt, ſo bald ſie im Leibe an den beſchädigten Ort kömmt, ſogleich die verſtopften Gefäßchen, und macht die verdickte Feuchtigkeit mit ſolcher Gewalt flüſſig, daß nicht ſelten dadurch

durch groſſe Schmerzen daſelbſt erregt werden, welche aber nicht länger dauern, als bis alles verſtopfte zertheilt, und das angehäufte und verdorbene aus dem Körper geſchafft worden iſt. Dieſes geſchieht, nach dem Unterſchiede des Uebels und Ortes, durch verſchiedene Wege; bisweilen durch den Urin, welches ſchon **Lobel** erkannt hat, manchmal vermittelſt eines ſtark erregten Schweißes, und am gewöhnlichſten durch den Auswurf eines verdorbenen Geblütes und ſtinkenden Schleims, entweder aus der Lunge, oder durch den Stuhlgang. Etliche legen ſie mit Nutzen auf die Brüche; auch erweicht ſie die harten Beulen, übergelegt. Man giebt auch das Pulver von dem Kraute und Wurzel dem Viehe ein, wenn es nicht freſſen kann, wie auch in graſſirenden Seuchen. **Camerarius** meldet, daß die Bauern es dem Viehe geſotten zu trinken geben, wenn ſie vermeinen, daß es etwas giftiges gefreſſen habe, oder von giftigen Thieren verletzt worden ſey. Wenn ein Rind vom andern geſtoßen worden, wird eine Handvoll in einem Nößel Waſſer wohl gekocht, und das durch einen Durchſchlag abgegoſſene Waſſer demſelben täglich zweymal warm eingegeben, und das Vieh dabey auch äußerlich warm gehalten. Die Bauern in Heſſen pflegen es zu der Zeit ihrem Viehe im Saufen zu geben, wenn es gekalbet hat, um damit den Uterus zu reinigen.

Von dieſer Wurzel getrunken, zerbricht den Lendenſtein, und heilet die Geſchwüre der Gedärme. Die Blumen kocht man in Lauze für die Kopfſchmerzen, und die Haare damit gelb zu machen.

Von den mediciniſchen Kräften der Arnicæ, ſ. Breßl. Samml. 7. Verſ. Mart. 1719. S. 347 — 349.

Fernere Beſtärkung der mediciniſchen Kräfte derſelben, ſt. im 9. Verſ. derſelben, Aug. 1719, Cl. 4. Art. 21.

Mich. Alberti diſſ. ſiſtens obſervationes practicas de arnicæ veræ uſu, Hal. 1729, 4. wieder aufgelegt 1744.

Jo. Ott. Brückneri obſ. de uſu herbæ arnicæ veræ ſive Plavienſis una cum floribus memoratu digniſſimo: ſt. in den Select. Med. Francofurtenſ. Vol. III. Frf. ad V. 1737. 8. S. 190—99.

Andr. El. Büchner diſſ. de genuinis principiis & effectibus arnicæ. Erf. 1741 4, 4½ B.
Ge. Glacii obſſ. de efficacia arnicæ in curatione ſcirrhi hepatis & phthyſeos: ſt. im 33. Verſ. der Bresl. Samml. Jul. 1725, Cl. 4, Art. 21. §. 4.
Jo. Ehrh. Donauer Zeugniſſe von den Kräften der Arnicæ, ſt. im 35. Verſ. derſ. Febr. 1726, Cl. 4, Art. 17.
Chr. Ehrenfr. Eſchenbach obſ. de hemiplexia chronica, arnicæ uſu ſanata, ſt. in deſſen Obſervator. anat. chir. medicor. rarior. Ed. altera, Roſtoch. 1769, 8. S. 353—357.
Jo. Mich. Fehrii obſ. de arnica lapſorum panacea: ſt. in den Miſcell. Nat. Cur. A. 1678. & 1679, obſ. 2.
Obſervationes de efficacia medica herbæ arnicæ, à Fehrio in M. N. C. intimata, ulterius illuſtrata & experimentis corroborata. ſt. in Actor. Medicor. Berolinenſ. Decad. I, Vol. I. S. 48—62.
Jo. Franci obſſ. von den Kräften der Arnicæ: ſt. im 33. Verſ. der Bresl. Samml. Cl. 4, Art. 21, §. 3.
Jo. Dan. Gohlii obſ. de ruptura interiorum paſſionem coli coiliacam mentiente, Arnica curata; ſt. in Actor. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. I. obſ. 125.
Jo. Fr. Hennings Obſſ. und Zeugniſſe von den medicinischen Kräften der Arnicæ ſt. im 22. Verſ. der Bresl. Samml. Nov. 1722, Cl. 4, Art. 15.
Eb. deſſ. Caſus de arnicæ veræ uſu in epilepſia, ex plagis terroreque oborta: ſt. im 29. Verſ. derſ. Aug. 1724, Cl. 4, Art. 18.
Eb. deſſ. Obſ. von den Kräften der Arnicæ in hæmoptyſi ex plagis: ſt. im 33. Verſ. derſ. Cl. 4, Art. 21, §. 2.
Wilh. Andr. Kellners Anmerkungen von unvergleichlicher Wirkung der florum arnicæ bey einem, ſo ſich im Kreuze weh gethan: ſt. in Büchners Miſcel. an. phyſ. med. mathem. A. 1728. Erf. 1732. 4. S. 1450, f.
Jo. Caſp. Müllers Obſ. von Zuſammenquetſchung der Spinæ dorſi vorwärts, und der hiebey bemerkten Wirkung der florum arnicæ: ſt. im 19. Verſ. der Bresl. Sam. Feb. 1722, Cl. 4. A. 14
Wilh. Bern. Nebelii obſ. de dolore nuchæ, aſthmate & raucedine a partu difficili, herba arnicæ curatis: ſt. in Act. phyſ. med. Acad. N. C. Vol. VIII. obſ. 113.
Jo Carl Roſts Obſſ. von der Arnica: ſt. im 15. Verſ. der Bresl. Samml. Mart. 1721, Cl. 4, Art. 10.
Jo. Storchens Anmerkung von der herba & floribus arnicæ: ſt. in Büchners Miſcell. A. 1729, Erf. 1733, 4. S. 750, f.
Chr. Trautmanns Caſus von den Kräften des Wohlverley: ſt. im 29. Verſ. der Bresl. Samml. Aug. 1724, Cl. 4, Art. 18.
Jo. Siegm. Wolffs. Zeugniſſe von den Kräften des Lucians-krautes: ſt. im 33. Verſ. derſ. Cl. 4, Art. 21, §. 1.

Arobe, ſiehe Arrob.
Aroche, Arroche, Melde; ſiehe Atriplex.
Aroma, ſiehe Gewürz.
Aroma germanorum, Juniperus; ſ. Wachholderbeere.
Arondeliere, Chelidonium; ſ. Schwalbenwurz.
Aron, Aron-Wurz; ſiehe Arum. *Aro-*

Aronia, ſiehe unter Miſpel.
Arove, ſiehe Arrob.
Arougheum, ein Thier in Virginien, welches dem Biber ſehr gleich iſt, nur daß es ſich auf den Bäumen aufhält, und wie die Eichhörnchen ſich nähret. Man hält ſein Fell ſehr hoch, und die Engländer erhandeln ſolches von den Wilden, die um ihre Colonie herum wohnen.
* *Aroure*, Arure, ein Maß, deſſen ſich die alten Egypter und Griechen bedienten, ihre Ländereyen auszumeſſen. Es enthielt ungefähr zwey Drittel von einem franzöſiſchen Arpent, oder Morgen Landes. Es heißt auch ein Stück beſtelltes Feld, oder das beſtellt werden konnte, von 50 Fuß.
Arouſſes, werden an einigen Orten die wilden Wicken genannt; ſiehe Wicke.
Arpent, Acker, Morgen; ſiehe Acker.
Arpentage, ſiehe Ackermeſſen.
Arpenteur, ſiehe Ackermeſſer.
Arquata, ſiehe Brach-Vogel.
Arquebuſade, Schuß-Waſſer, ſiehe Wund-Waſſer.
Arquebuſe, ſiehe Büchſe.
Arrack, Rack; ſiehe Arac.
Arras, eine Art braſilianiſcher Papageyen, ſiehe unter Papagay.
Arrequero, ſiehe Areka.
Arrête-boeuf, Arrête-charrue, Ononis; ſiehe Hauhechel.
Arreter, ſiehe Ablatten.
Arrha, Subarrhatio; ſiehe Angabe.
* Arrob, Arrobe, Arroba, Arrobba, Arobba, Arova, iſt ein ſpaniſches Gewicht, nach unſerm Gewichte etwann 25 Pfund ſchwer, wiewohl die Arroben in Spanien, eben wie in Deutſchland der Centner, unterſchiedlicher Schwere ſind; denn die Arrobe zu Cadix hat 25, und die zu Mallaga 36 Pfund. Zu Liſſabon und Port a Port hat eine Arrobe (Zucker oder Tobak) 32 Pfund, und thut in Han-

Hamburg 30 Pfund. Vier Arrobs, oder 100 Pfund, heißen ein Quintal.

Arroche, Aroche, Atriplex; ſiehe Melde.

Arrondir un cheval, heißt auf der Reitbahn ein Pferd zu denen Lectionen gewöhnen, welche im Kreiſe oder in die Runde gemacht werden, es ſey ein Trab oder Galopp: und bedeutet ſo viel als machen, daß ein Pferd ſeine Schultern und Schenkel wohlvereinigt in einem großen oder kleinen Kreis herumführe, ohne auf die Seiten zu traverſiren.

Arroſement, Arroſer; ſiehe Begießen.

Arroſoir, Gieß-Kanne, Spreng-Krug, ſ. ebendaſelbſt.

Arrouma, Arruma, ſiehe unter Palmbaum.

Ars, heißen bey den franzöſiſchen Hufſchmieden, die Adern, welche man dem Pferde unterhalb jeder Schulter ſpringen läßt. Einige ſagen Aires, oder Ers, anſtatt Ars.

Arſch, Arſchbacken; ſiehe Hintere.

* Arſchin, ein Längenmaß in China, welches mit der holländiſchen Elle völlig übereinkömmt, welche 2 Schuh und 11 Linien nach franzöſiſchen Maße machet.

Eben ſo heißt auch eine ruſſiſche Elle, welche 28 Zoll einer Hamburger machet. Sie iſt in 16 Theile oder ſogenannte Werſchock getheilt. Man ſchreibt ſie aber zuweilen auch Arſchyn.

Arſcirole, eine Frucht; ſiehe Arſirole.

Arſel, ſiehe Arzel.

* Arſenik, Giftmehl, Hüttenrauch, Rattenpulver, L. Arſenicum, Fr. Arſenic, iſt eine mineraliſche Materie, gemeiniglich in großen, harten, ſchweren, zerbrechlichen, ſehr weißen und glänzenden Stücken, von einem ſchwefeligen ätzenden Weſen, und ein ſtarkes Gift. Es giebt deſſelben zweyerley Arten, den natürlichen und gekünſtelten Arſenik. Der natürliche wird zuweilen, aber ſehr ſelten, in einigen Kupferbergwerken angetroffen; der gekünſtelte aber wird aus einer Art des natürlichen Galmey, oder aus dem Steine Kobalt genannt, gezogen.

gen. Man ſetzt nämlich den Kobalt auf das Feuer in einen beſonders dazu gemachten Ofen, an welchen ein langes ſchmales Gewölb, der Mehl- oder Giftfang genannt, angehängt worden. Es ſteigt davon eine Blume, wie weißes Mehl, in die Höhe, welche in einem großen Hute oder einer Schornſteinröhre, die oben verſchloſſen iſt, aufgefangen wird; man feuert ſo lange, bis nichts mehr davon in die Höhe ſteigt; hierauf ſammelt man dieſe Blume, thut ſie in ein irden Gefäß, ſchmelzt ſie durch ein ſchwächeres Feuer, als das vorige, und läßt ſie wieder kalt und dick werden. Endlich theilt man dieſe Materie, und zerſchlägt ſie in große Stücke. Dieſes iſt der weiſe Arſenik, welcher gleichſam vorzugsweiſe ſchlechtweg Arſenik genannt wird, weil er der ſtärkſte von allen iſt.

Wie der Arſenik aus den Kobalterzen geſchieden und aufgefangen wird, hat Hr. Bergrath Lehmann, in ſeiner Cadmiologie, oder Geſchichte des Farbenkobalts, ꝛc. 1. Th. Königsb. 1761. 4. S. 56 fgg. deutlich beſchrieben, und mit Kupfern erläutert.

Homberg iſt einer von den erſten geweſen, welcher in Frankreich die Art, Arſenik zu machen, gelehret hat.

Die größte Menge von dieſer mineraliſchen Materie kömmt aus Meiſſen. Der Dampf, welcher von dem Kobalte aufſteigt, hat einen Geruch von Knoblauch oder Schwefel; wenn er nach Schwefel riecht, iſt es eine Anzeige, daß die Materie viel Arſenik geben werde. Man wählt den weißen Arſenik, welcher ſchön, äuſſerlich und innerlich glänzend, und in großen kryſtallenen Stücken, iſt; denjenigen, der eine matte weiße Farbe hat, hält man nicht ſo hoch.

Der Arſenik verbindet ſich mit dem Schwefel, und macht mit ihm eine zuſammengeſetzte Subſtanz, welche eine gemiſchte gelbe, mehr oder weniger rothe Farbe hat, nachdem die Menge des Schwelfels iſt, mit welcher er vereinigt worden. Er hat eine ſchöne gelbe Farbe, wenn der Schwefel nur den zehnten Theil der Vermiſchung ausmacht; man nennt ihn alsdann gelben

Arſenik, L. Arſeuicum flavum oder citrinum; und wenn der Schwefel den fünften Theil der Vermiſchung beträgt, ſieht er ſchön roth aus, und bekömmt den Namen rother Arſenik, oder Rauſchgelb, L. Arſenicum rubrum. Man findet auch natürliche zuſammengeſetzte Subſtanzen, welche eine Verbindung des Schwefels und Arſeniks ſind, die beynahe eben das Anſehen, wie der künſtliche gelbe und rothe Arſenik, haben; ſie kommen aus dem Oriente, Siebenbürgen, und der Türkey. Man nennet die gelben Operment oder Auripigment. Der rothe heißt Sandarach oder Rauſchgelb.

Der Arſenik, und zwar vornämlich der weiße, iſt ein ſehr heftig beizendes Gift; er bringt allezeit die verdrüßlichſten Zufälle und tödtliche Wirkung hervor, wenn er innerlich genommen worden, oder auch wenn er äußerlich aufgelegt wird.

Daß der Arſenik auch ſogar äußerlich ſchädlich ſey, lehrt unter andern E. J. A. Evers Beſchreibung eines ſeltenen mediciniſchen Vorfalles, da Mehl mit Arſenik vermengt, aus Verſehen, zum Puder gebraucht worden: im 36. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Die Zufälle, welche die durch den Arſenik vergifteten Perſonen erfahren, ſind heftige Schmerzen in dem Eingeweide, Schneiden, Entzündungen in den Gedärmen, heftiges Erbrechen, Unruhen, kalter Schweiß, Ohnmachten, Convulſionen, auf welche allezeit der Tod folgt, wenn man nicht ein geſchwindes Mittel dagegen brauchet. Das beſte Gegengift wider den Arſenik, ſind in großer Menge genommene verdünnende und mildernde Mittel, z. B. ſchleimige Subſtanzen, Milch, zerlaſſenes Schmalz, oder gutes reines Oehl, welches aber nicht alt und ſcharfſchmeckend ſeyn muß.

Wenn man die Körper der durch den Arſenik vergifteten Perſonen öffnet, ſo findet man in dem Magen und den kleinen Gedärmen rothe, ſchwärzliche, braunblaue, entzündete Brandflecke; oft findet man auch noch in ſelbigen den Arſenik in Subſtanz, den man leicht an ſeinem

Knob=

Knoblauchgeruch erkennen kann, wenn man ihn auf glühende Kohlen, oder auf eine glühende Schaufel ſtreuet.

Der Arſenik darf niemals in der Medicin gebraucht werden, ob man gleich zu unſern Zeiten ſich unterſtanden hat, denſelben in kleiner Menge in hartnäckigen Wechſelſiebern nehmen zu laſſen, die er in der That heben kann, aber allezeit auf Unkoſten der Kranken, welche hernach der Schwindſucht oder andern ſehr verdrüßlichen Krankheiten unterworfen ſind.

In der Oeconomie hat man ebenfalls neuerlich angefangen, den Arſenik dem Rindvieh bey Seuchen einzugeben, desgleichen ihn als Dünger zu gebrauchen, und die Getreideſaat vorher mit einer Vermiſchung von lebendigem Kalk und Arſenik zuzubereiten; welches aber nicht wenig ſchädlich iſt. Von letzterer ſ. den Art. Brand im Getreide.

Relation ſur l'uſage de l'Arſenic blanc de la groſſeur d'un pois, pulveriſé & melangé avec du levain, contre la maladie du gros bétail: ſt. in der Gaz. litter. de Berl. v. J. 1769. S. 100.

Godofr. Klaunig obſ. de arſenico agrorum fertilitatem promovente: ſt. in den Miſc. N. C. Cent. III. & IV. obſ. 67.

Lettre de Mr. Aucante à Mrs. les Auteurs du Journ. d. Sçav. ſur le danger, en employant l'arſenic dans le bled, avant de le ſemer: ſt. im Journ de Scav. Fevr. 1755, S. 382—388; und deutſch, u. d. T. Hrn. Aucante Schreiben von ſchädlicher Zubereitung der Getreideſaat mit Kalk und Arſenik, zu Verhütung des Brandes, im 75. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1775.

J. H. Ritters nützliche Anmerkungen über das communicirte Schreiben des Hrn. Aucante, darinnen die Zubereitung des Getreides mit Kalk und Arſenik als höchſt ſchädlich verworfen worden: ſt. im 96. St. derſ. v. e. d. J.

Bekanntermaßen braucht man den Arſenik, Ratten und Mäuſe damit zu tödten, wiewohl ſolches nicht allzu ſicher iſt: denn eines Theils können zu dem für die Ratten und Mäuſe eigentlich beſtimmen Arſenik, auch Hunde, Katzen, Pferde und ander Vieh hinzukommen, und ſich den Tod daran holen, wofern man nicht die Vorſicht braucht, und das Rattenpulver in Schachteln ſtreuet, welche man auf dem Boden befeſtigt, nachdem man vorher Löcher von gehöriger Größe darein geſchnitten;

ten; andern Theils iſt dieſes Mittel auch darum unſicher, weil die Ratten den Arſenik wieder von ſich brechen können, und einige traurige Erfahrungen gelehrt haben, daß ſie denſelben in Speiſen oder ins Korn geſpieen, wovon oft viele Menſchen todtkrank geworden ſind.

Der Arſenik wird, ob er wohl ſehr flüchtig iſt, doch zum Theile durch den Zuſammenhang, den er mit einigen Erdarten erlangt, feuerbeſtändig, ſo daß er das Glasfeuer ausſteht. Er beſchleunigt die Schmelzung vieler unſchmelzbaren Materien; daher kömmt es, daß man ihn auf den Glashütten zu der Zuſammenſetzung vieler Gläſer und Kryſtalle nimmt, denen er eine ſehr ſchöne Beſchaffenheit und Weiße, beynahe wie das Sedativſalz und der Borax, mittheilt; er hat aber auch eben die Unbequemlichkeiten, welche darin beſtehen, daß, wenn er in einer etwas großen Proportion dabey iſt, dieſe kryſtalliniſchen Gläſer durch die Wirkungen der Luft weit ſchneller unſcheinbar werden.

Die Färber gebrauchen den weißen Anſenik zu vielen Arbeiten; die Wirkungen aber, die er daſelbſt hervor bringt, ſind noch nicht genug bekannt. Da der Arſenik und ſein metalliſcher Theil ſich mit allen Theilen vereinigen können; ſo bedient man ſich auch ſeiner Vermiſchungen zu vielen Zuſammenſetzungen, dergleichen z. B. das weiße Kupfer, oder der weiße Domback, oder das ſogenannte Prinzmetall, iſt. Arſenik mit 4 Loth Silber verſetzt, giebt ein Silber, welches den Strich wie zwölflöthiges hält, und bloß auf der Kapelle zu erkennen, und von gutem Silber zu unterſcheiden iſt. Man bedient ſich mit vielem Vortheil des Arſeniks, mit dem Kupfer und Zinn zuſammengeſetzte metalliſche Subſtanzen zu machen, welche eine ziemlich weiße Farbe und eine ſehr dichte Beſchaffenheit haben; welche folglich geſchikt ſind, eine gute Politur anzunehmen, und die Lichtſtrahlen gut zurück zu werfen, und Metallſpiegel zu machen. Man braucht ihn, das Kupfer, Silber,

ber, Meſſing, und andere Metalle auszuputzen. Er macht die Nadeln härter und ſteifer, wenn man ſie damit polirt.

Der Arſenik verzehrt und frißt das Fleiſch weg; man legt ihn auf die Leichdorne; und ſein ätzendes Oehl iſt dienlich; das wilde Fleiſch in den Wunden wegzubeizen.

Vor kurzer Zeit hat man in England angefangen, den Arſenik unter das Schiffpech zu miſchen, um die Holzwürmer dadurch abzuhalten.

* **Arſirole**, oder Arſcirole, iſt eine Frucht, welche von der weißen Bergdiſtel kömmt, wenn ſie auf einen Quittenbaum gepfropft iſt. Sie hat die Geſtalt eines ſpitzigen Apfels, eine rothe Farbe, einen herben Geſchmack, und iſt ſehr klein, wie ſie denn auch nur, wie die Kapern, gebraucht und eingemacht, oder in Eſſig mit Salz gegeſſen werden kann.

* **Art**, heißt in dem Ackerbau, die Beſtellung des Ackers. Dem Acker iſt die zweyte, dritte Art gegeben worden, heißt: er ſey zwey oder dreymal gepflügt worden; der Rocken will in die dritte Art, d. i. in dreymal gepflügten Acker, geſäet ſeyn. Siehe auch Feld-Art.

Artaba, iſt ein egyptiſches Maß feuchter und trockener Sachen, und iſt ſo viel als 18 antwerpiſche Stop. Es wird in 5 Aporrhymas, oder 40 Choenicas, oder 480 Inia, getheilt. 45 egyptiſche Artaben machen eine Amſterdamer Laſt. In Perſien hat die Artaba 25 Capitha, oder Heminas, oder Hin, und thun 45 bis 50 Artaben eine Amſterdamer Laſt.

Artamène, heißt bey den Blumiſten eine violetbräunliche Nelke mit einem weißen Grunde.

Artedia, ſiehe Thapſia.

Artemiſia, Herba ſancti Johannis, Herba regia, Fr. Armoiſe, oder Herbe de S. Jean, Engl. Mugwort, D. Beyfuß, St. Johannisgürtel, Sonnenwendgürtel. Der Ritter Linné bringt den Beyfuß unter das Geſchlecht des Abſinthium, wie denn auch beyde wirklich viel

viel Aehnlichkeit mit einander haben; doch ſind ſie auch in einigen Stücken unterſchieden; z. B. die Blumen des Abſinthium ſind hängend, die bey der Artemiſia hingegen nicht; der Mutterkuchen der Samen iſt bey dieſer nacket, bey jenem aber mit Flocken verſehen. Die Blumenknoſpen ſind insgemein eyrund.

Die Artemiſia vulgaris major C. B. Fr. grande Armoiſe vulgaire, kömmt faſt in jeder Art von Boden, vornämlich aber an wäſſerigen Orten, in Gärten, und ſtehenden Wäſſern, fort. Die Stängel ſind beynahe rund, feſt, ſehr äſtig, bald dunkelgrün, bald purpurfarbig, und werden zuweilen an 6 Fuß hoch. Eine andere Art hat weißgrünliche Stängel; jene heißt der rothe, dieſe der weiße Beyfuß. Die Blätter ſind ausgeſchnitten und zerſpalten, wie an dem Wermuth, aber viel kleiner, inſonderheit diejenigen, welche um den Stängel ſind, oben dunkelgrün, unten aber weißlich, von einem ſüßlichen ins Säuerliche fallenden Geſchmack. Die Blumen ſind in kleinen runden Knoſpen, welche längs den Zweigen wie der Wermuth wachſen, haaricht, weißlich oder röthlich, und wohlriechend; ſie kommen im Julius und Auguſt zum Vorſchein. Die Wurzel iſt holzig, Fingers dick, und zaſerig, von einem ſüßlichen und gewürzhaften Geſchmack. Sie breiten ſich in dem Erdboden ſehr weit aus, ſo daß ſie, wann ihnen nicht bald gewehrt wird, in kurzer Zeit ein großes Stück Landes überziehen können.

* Der Name Artemiſia ſoll, nach Einiger Meinung, von der **Artemiſia**, der Gemahlin des Königs **Mauſolus** in Carien, herkommen, weil ſie dieſe Pflanze zuerſt zum Gebrauche einführte. Nach Andern gebührt dieſe Ehre der Göttin gleichen Namens, welche ſonſt noch gewöhnlicher **Diana** heißt, und ſoll davon herrühren, weil ſie in vielen Weiberkrankheiten dienlich iſt. Vorher hieß ſie Parthenis, weil man glaubte, daß ihr eine jungfräuliche Gottheit dieſen Namen gegeben.

Der

Der deutſche Name Beyfuß, ſo wunderlich er auch lautet, und ſo wenig Aehnlichkeit er mit dem lateiniſchen hat, iſt in dem Alterthum gegründet, und ſcheint von einer beſondern Gliederſtärkenden Kraft, welche die Aerzte von dieſer Pflanze gerühmt haben, entſtanden zu ſeyn, indem, wie **Plinius** ſagt, die Reiſenden, welche ſie auf die Füße oder Hüften gebunden tragen, ſich nicht leicht müde laufen ſollen. Den Namen St. Johannisgürtel hat ſie daher, weil mancher in dem Wahn iſt, daß er, wenn er mit friſchem Beyfuß am St. Johannis Abend ſich gürte und kröne, und nachmals eben auf denſelben Tag die Kränzlein und Gürtel mit beſondern Sprüchen und Reimen in das Johannisfeuer werfe, alsdann das ganze Jahr von Geſpenſt, Krankheit und anderm Unglück befreyt ſey.

Nach **Peter Osbeks** Bericht, in ſeiner Reiſebeſchreibung, wächſt kein einziges europäiſches Kraut in China, als dieſe Artemiſia; **Andr. Cleyer** hingegen, in ſeinen 1679 und 1683 aus Batavia und Malacca an D. **Sebaſt. Schäffer** geſchriebenen Briefen, bezeugt das Gegentheil von Japan.

Die zarten jungen Blätter hat man ſchon längſtens zum Küchengebrauch tüchtig befunden. Sie ſollen, ſagt **Behrens**, ein angenehmes Gemüſe, beſonders, wenn ſie mit Butter zugerichtet ſind, geben. Das Kraut wird auch an die Tauben gethan; vornämlich pflegen die Köche die zum Braten beſtimmten Gänſe damit zu füllen, um dieſelben nicht nur deſto ſchmackhafter, ſondern auch geſünder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieſes Kraut in die Gänſe ſteckt, muß daſſelbe zuvor geleſen, und an der Luft getrocknet ſeyn, d. i. die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeſchnittenen Beyfuß müſſen abgepflückt werden, daß die Knöpfchen allein daran bleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trocknen Beyfuß, auch vorher, ehe ſie denſelben in die Gans ſtecken, mit heißem Waſſer aufzubrühen.

Ob es gänzlich nur unter die Fabeln von dieſer Pflanze gehöre, was einige, auch berühmte Männer von gewiſſen Kohlen erzählen, welche man bey den Wurzeln, inſonderheit des rothen Beyfuß, um Johannis findet, ſo vom **Tragus** und **Joh. Bauhin** Lapides Stultorum, oder Narren-Steine genannt werden, und, wenn ſie in der Mittagsſtunde oder vor Sonnenaufgang am Johannistage ausgegraben werden, am Halſe getragen, ein unfehlbares Mittel für die fallende Sucht ſeyn, will ich hier nicht entſcheiden, ſondern nur anzeigen, daß dieſe Sache, ſo Mährchenähnlich ſie auch lautet, doch ehemals unter den Gelehrten einen großen Streit erregt habe, da Einige alles, ſowohl die Kohlen als die Wirkung, für erdichtet, Andere aber, worunter hauptſächlich **Joel**, **Paräus** und **Ettmüller** gehören, beydes eifrig vertheidigten; noch andere hingegen die Kohlen zwar zugaben, aber ſie nicht für einen fremden Körper, ſondern nur für alte, abgeſtorbene, ausgetrocknete und ſchwarz gewordene Wurzelſtücke der Pflanze ſelbſt, und mithin von geringer Kraft, hielten; denen wiederum Einige, worunter vornämlich **Paul Herrmann** ſich auf eigene Erfahrung beruft, in dem erſten Punct widerſprechen, und behaupten, daß ſie weder von der Wurzel herrühren, noch die geringſte Kraft wider jene Krankheit haben. Von den zu Aufklärung dieſer Streitſache gemachten Verſuchen kann **Jo. Jac. Baiers** diſſ. de artemiſia, Erf. 1720, 4. 3. B. wie auch *Matthæi Blaw* Obſ. de artemiſiarum carbonibus, in den *Miſcell. Nat. Cur.* Dec. III, A. 9 & 10, obſ. 128, nachgeſehen werden.

Die in den morgenländiſchen Gegenden ſo berühmte Moxa, welche man wider die Gicht gebraucht, indem das damit behaftete Glied gebrannt wird, iſt die weiche Wolle unten an den Blättern des Beyfuß, wovon ich im Art. Moxa mit mehrerm handeln werde.

Wenn

Wenn man zum Arzneygebrauch ein Waſſer aus dem Beyfuß brennen will, muß man das Kraut im May von den Stängeln abſtreifen, und alſo friſch in den Kolben thun; zum Dörren aber kann es nach Johannis geſammelt werden.

Der Beyfuß iſt ſchon von den älteſten Zeiten an, und noch jezt in dem Ruf, als eins des beſten Hülfsmittel für allerhand Weiberkrankheiten, inſonderheit wider die Verſtopfung der monatlichen Reinigung, ſo daß man ſelbſt beym **Ammann**, Med. Crit. Caſ. VI. ein Exempel lieſt, da eine Leibesfrucht dadurch abgetrieben worden; alſo taugt er auch ſehr wohl zur Beförderung der Reinigung der Kindbetterinnen, und Linderung der ſogenannten Nachwehen, beſonders, wenn dieſe von einer Verſtopfung jener Reinigung herrühren. Die Art ſeines Gebrauchs hiezu iſt doppelt; äußerlich als eine Bähung und Bad, innerlich aber am beſten als Thee. Er iſt auch ein gutes Wundkraut, beſonders bey Schußwunden und verbrannten Gliedern. Wenn nämlich jemand mit einer Kugel geſchoſſen worden, ſoll man friſchen Beyfuß wohl mit Wein abſtoßen, den Saft herausdrücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymal ein Paar Löffel voll zu trinken geben, auch ein wenig laulich in die Wunde gießen, als welches die ſchmerzhafte Entzündung bald löſchen wird. Wofern man aber das Kraut nicht grün haben kann, ſoll man es in halb Wein und halb Waſſer ſieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trinken geben, und allzeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaſchen.

Wenn man in dem Brachmonate die friſchen und blühenden Schoſſe dieſes Krauts zerhackt, in ein Glas thut, guten Branntwein darüber gießt, bis er 3 Finger breit oben darüber geht, hernach 3 oder mehr Tage in warmem Sande wohlvermacht ſtehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch drückt, und endlich durch ein Fließ-

Fließpapier filtrirt: ſo hat man die Beyfuß-Eſſenz, welche auf 15, bis 25 und 30 Tropfen öfters eingenommen, in allen oberzählten Krankheiten eine vortreffliche Wirkung hat.

Beſchreibung einer ſeltenen bisher unbekannten Raupe, welche man im September auf dem wilden Beyfuß findet, und ſich immer einzeln an dieſer Pflanze aufhält; ſt. n. einer Abbild. im 6. St. des 1. B. des Berlin. Magaz. 1765. 8. S. 648—654.

Arthanita, Sau-Brod; ſiehe Cyclamen.

Artichaud, Articoca, Artiſchocke; ſiehe Cynara.

Artifi, Cercifi, Salſifi; ſiehe Scorzonera.

Artiſchocke, ſiehe Cynara.

Artiſchocke unter der Erde, Erd-Artiſchocke; ſ. Erd-Apfel.

Artiſchocken, (niedergeſetzte) eine Art Bouquets von Bändern; ſ. unter Bouquet.

Artiſchocke (wilde) ſiehe unter Eberwurz.

Artiſoire, (Poire de l') eine Art Birn; ſ. Th. V. S. 458.

Arum, Aron, *Offic.* Barba Aaron oder Aronis, Alimum, Dracontia minor, Gicherum, Gigarum, Jarum, Jarus, Luph planum *Meſue.* Lupha *Dioſc.* Pes vituli, Serpentaria minor. Fr. Aron, Cheval-Bayard, Chevalet, Chou à la Serpente, Contre-feu, Cornet, Epileſte, Fuſeau, Grand Claujol, Herbe à Prêtre, Langue de boeuf, la Marquette, Mourride, Pain de lievre, Pied de veau, Pileſte, Pilon, Thoureux. Engl. Wake Robin, oder Cuckow Pint. D. Aron, Aronwurz, Aronsſtab, Fieberwurzel, Freßwurzel, deutſcher Jngber, Kalbsfuß (wegen der Geſtalt der Blätter,) Magen-Wurzel, Pfaffenpint, Zehrwurz. Die Blume hat eine längliche Scheide, welche wie ein Eſelsohr geſtaltet, unten zugeſchloſſen, in der Mitte zuſammengedrückt, und inwendig gefärbt iſt. Sie hat einen einzelnen Stängel, Lat. Spadix, welcher oben auf dem Gipfel wie eine Keule geſtaltet, und kürzer iſt, als die Scheide, auf welcher die Eyerſtöcke befindlich ſind. Sie hat weder Blumenblätter, noch Staubfäden, ſondern viele viereckige Kölblein, welche dicht

dicht an dem Eyerſtocke ſitzen; zwiſchen ſelbigen ſteht eine doppelte Reihe von Haaren, welche an dem Stängel hängen. Der obere Theil des Stängels iſt mit vielen eyrunden Eyerſtöcken umgeben, die keine Griffel, ſondern nur bärtige Narben haben. Aus den Eyerſtöcken werden nachgehends kugelförmige Beeren, mit einer einzigen Zelle, worin runde Samen eingeſchloſſen ſind.

Sorten. 1. Arum vulgare, die gemeine Arons-Wurzel. Es giebt von dieſer Sorte, welche in der Provence Fugueiron genannt wird, 2 Varietäten; eine mit glatten Blättern, Arum vulgare non maculatum, die andere aber hat Blätter, die entweder ſchwarz- oder weißgefleckt ſind, und heißt Arum vulgare maculatum, maculis nigris oder candidis. Es ſind dieſes aber bloß zufällige Varietäten, die aus dem nämlichen Samen gezogen werden. Dieſes Kraut wächſt gern an fetten und ſchattigen Orten, und iſt in den meiſten Theilen von Deutſchland hinter den Zäunen und auf den Gräben an feuchten Wieſen, auch in alten ruinirten Gärten, häufig zu finden. Es hat herzförmige Blätter, jedes an einem beſondern Stängel; zwiſchen denſelben auf einem beſondern Stiele die Blume, die von einem Blatt iſt, und einem Esels- oder Haſenohre gleicht, aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgeht, die anfänglich grün ſind, hernach roth, und im Julius oder Auguſt reif werden. Die Wurzel iſt weiß, knotig und zaſerig. Das ganze Gewächs iſt mit allen ſeinen Theilen, den Samen ausgenommen, welcher ganz milde ſeyn ſoll, friſch von außerordentlicher Schärfe, dergeſtalt, daß etwas davon, es ſey Wurzel oder Laub, auf die Zunge gelegt, daſelbſt ärger als Pfeffer brennt, und einen faſt unauslöſchlichen Durſt erregt; wie denn auch einſt, nach dem Zeugniß des Stähelin, von einem Thee, worunter, unvorſichtiger Weiſe, nebſt andern Frühlingspflanzen, dieſe Blätter gekommen, ein heftiges Blutbrechen entſtanden. Matthiolus hat deswegen dafür

 gehal-

gehalten und angerathen, daß man hiemit die Schmarotzer am beſten abhalten und vertreiben könne; denn, wenn man Aronswurzel zu Pulver ſtößt, und etwas, nachdem es einen brennen ſoll, auf die Speiſe ſtreuet, ſo wird es ihn, ſobald er das Eſſen in den Mund bringt, brennen, als wäre es ſiedend geweſen. Die Blätter, welche noch ſchärfer als die Wurzeln ſind, werden weder in der Arzney noch Oeconomie gebraucht; die Wurzeln hingegen insgemein im Frühlinge, wenn die Blätter in ihrer größten Vollkommenheit ſind, geſammelt, da alsdann die Wurzeln zuſammenſchrumpfen, und ihre Schärfe geſchwinde verlieren; diejenigen aber, die man im Auguſt ſammelt, wenn die Blätter abfallen, bleiben ein ganzes Jahr lang gut, und behalten ihre Schärfe, als wenn ſie erſt aus der Erde wären genommen worden. Wenn ſie zum innerlichen Gebrauch dienen ſollen, werden ſie nicht anders, als gedörrt, wodurch ſie viel milder werden, angewandt, daß alſo ſchon daraus leicht abzunehmen iſt, es müſſe eine ganz andere Aron geweſen ſeyn, von welcher **Dioſcorides** und **Theophraſt** melden, daß die Alten Wurzel und Blätter als ein Zugemüſe mit Eſſig gekocht, und für eine delicate Speiſe gegeſſen haben. Vielleicht iſt die egyptiſche oder amerikaniſche Colocaſia darunter verſtanden, (ſiehe unten No. 11.) als deren Wurzel viel milder iſt, und daher von den Einwohnern des Landes für einen Leckerbiſſen gehalten wird. Da es alſo zwar wahrſcheinlich iſt, daß dieſe darunter gemeint ſey, ſo iſt es doch nicht unmöglich, daß auch jene hiezu ſollte genutzt werden können, und von den Alten wirklich gebraucht worden ſey; denn es iſt bekannt, daß der Eſſig die Schärfe ſeines Gegenſalzes, des Alkali, dermaßen bricht, und hingegen wiederum von ihm gebrochen wird, daß dieſes ſein Brennen, und jenes ſeine Säure, faſt gänzlich verliert; nun beſteht aber das Weſen dieſer Wurzel, wodurch ſie das Brennen verurſacht, ebenfalls in einem ſolchen alkaliſchen Gemenge, wie ſie dann auch,

wenn

wenn ſie gedörrt worden, einem Stückchen weißer Kreide nicht unähnlich ſieht, auch ſehr merklich aufwallet, ſich erhitzet und gähret, wenn Eſſig darauf gegoſſen wird. Ja, die kön. Acad. der Wiſſenſch. zu Paris hat bekannt gemacht, daß ſie auch ein flüchtiges Salz und einen Spiritum urinoſum in ſich halte, welches ſich durch den Geruch, theils nach bloßem Kochen des Saftes, theils aber auch, und zwar noch merklicher, nach Beymiſchung des Weinſteinſalzes, merklich verrathe.

Es läßt ſich daher aus demjenigen, was von den Beſtandtheilen dieſer Wurzel geſagt worden, wenn auch gleich die Erfahrung davon nicht ſo zahlreich wäre, als ſie iſt, ſchon mit ziemlicher Gewißheit abnehmen, was ihre Wirkung ſey. Dieſe iſt, in alten ſowohl als neuern Zeiten, eröffnend, zertheilend, reinigend, und die Säure dämpfend, befunden worden. Sie kann deswegen in ſehr vielerley Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden; doch verdient ſie in denjenigen, die von zähen Schleim und daher rührenden Verſtopfungen entſpringen, am meiſten Lob; wie ſie dann in kalten, ſonderlich Quartanfiebern, Engbrüſtigkeit, Bleichſucht, Auszehrung von verſtopften Drüſen, und Zertheilung des vom Fallen oder Schlagen geronnenen Geblüts, ſich vorzüglich wirkſam bewieſen hat; auch leiſtet ſich ſehr gute Hülfe bey ſauern und ſchleimigen Unreinigkeiten des Magens, als worin ſie eine doppelte Wirkung hat, da, nebſt der Zertheilung des Schleimes vermittelſt der ſcharfen Salztheile, auch zugleich durch die kreidenhafte Subſtanz das Saure gebrochen wird, wie dann das bekannte bergmanniſche Pulver größten Theils hieraus beſteht. Desgleichen ſcheint ſie friſch eine laxirende Eigenſchaft zu haben, indem **Plutarch** berichtet, daß die Bären, nach dem langen Winterſchlaf, zuerſt die Aronwurz aufſuchen, um der Leibesverſtopfung, welche ſie ſich durch den langen Schlaf zugezogen haben, damit abzuhelfen; und **Tournefort** meldet, daß ein gewiſſer Arzt in der Provence, **Ant.**

Conſtantin, eine Laxir-Latwerge aus dem Marke derſelben verfertigt, welche er in cachectiſchen Krankheiten mit dem beſten Erfolge gebrauchte.

In der Wundarzney verdient dieſe Pflanze, beſonders die friſche Wurzel davon, unter den Reinigungsmitteln alter Schäden und Geſchwüre ebenfalls eine Stelle; wie dann auch **Paul Hermann** die friſchen Blätter zu den bösartigen um ſich freſſenden Geſchwüren, Andere aber das mit Speichel zu einem dünnen Brey angemachte Pulver für die Flechten dienlich erachten. Das abgezogene Waſſer detergirt und reinigt das Geſicht. **Cäſalpin** ſagt, daß man ſich dieſes Waſſers in Italien bediene, um die Flecken der Haut zu vertreiben, und daß man daraus ein Weißes bereite, welches dem Bleyweiß ähnlich wäre. Dies iſt gleichſam eine Art von Fæcula, die auch vom **Matthiolus** als ein Schönheitsmittel ſehr hoch gehalten wird.

In der Haushaltung thut die Aronwurz ebenfalls gute Dienſte. Das Pulver unter die Seife gemiſcht, macht ein ſchönes Angeſicht, und reine weiße Wäſche. Im ganzen niedern Poitou bleichen die Bauerweiber ihre Leinwand mit einem Teige von Aronwurz; ſie ſchneiden nämlich den Zweig dieſer Pflanze, wenn ſie blüht, in Stücke, laſſen ſie drey Wochen in Waſſer, welches täglich verändert wird, weichen, machen daraus einen Teig, und laſſen ihn trocken werden. **Gesner** hat die Wurzel bloß zerſtoßen und eingeweicht, und ſie machten auf dieſe Art ziemlich reine Wäſche. Die Käſe in Aronblätter gewickelt, bleiben lange gut, und werden beſſer davon. Ehemals pflegte man ein Pulver auf beſondere Art davon zu bereiten, welches Fæcula genannt wurde. Man nahm hiezu etliche Pfund kleingeſchnittene friſche Wurzeln, zerquetſchte dieſelben in einem ſteinernen Mörſer, unter Zugießung des halben Theils Waſſers, zu einem Brey; ſchüttete dieſes Gemenge in einen ſtarken Sack, und preßte, vermittelſt einer guten Preſſe, den

Saft

Saft davon aus. Dieſer wurde ſodann in ein Glas gegoſſen, und etliche Tage unberührt gelaſſen, wodurch ſich ein ſehr zartes Pulver zu Boden ſetzte, welches, nach vorher abgegoſſenem Waſſer, geſammelt, getrocknet, und zum Gebrauche verwahret wurde. Allein, weil man mit der Zeit eingeſehen, daß dieſe Art der Zubereitung die Kraft derſelben allzu ſehr ſchwäche, ſo wird jetzt größten Theils die gedörrte Wurzel nur ſchlechtweg, ohne weitere Zubereitung, zu einem zarten Pulver geſtoßen, und entweder allein zu einem halben Quent, oder mit andern eröffnenden Salzen vermiſcht, gebraucht; wobey zwar Einige anrathen, ſie vorher mit Eſſig zu beizen; da aber auch dieſes, wie aus oben geſagtem zu erſehen, dieſelbe allzu ſehr entkräftet, beſonders aber ihr die gute Eigenſchaft wider die Säure ganz benimmt, ſo wird es vom **Paul Hermann** mit Rechte verworfen.

Aus den rothen Beeren kann, wie aus den Weintrauben, ein Saft oder Moſt gepreßt und zu Wein gemacht werden, und die türkiſchen Weiber im gelobten Lande dürfen, des Alkorans unbeſchadet, dieſen Saft trinken, die Männer aber nicht, weil er ſehr berauſchet, und ſie letzteres dem Frauenzimmer, welches meiſtens im Serail ſitzt, beſſer, als ihnen, anzuſtehen glauben, da ſie den Rauſch nicht ſo in der Stille, als die türkiſchen meiſtens faulen Weiber und Sclavinnen, ausſchlafen können. Herr **von Mandelsloh** meldet, in ſeiner Beſchreibung des gelobten Landes, vieles von dieſem Tranke, und ſetzt noch hinzu, daß er zwar zu Vertreibung der Fettigkeit, um deren willen ihn das türkiſche fette Frauenvolk gern trinke, diene, aber, allzu ſtark gebraucht, die Schwermuth ſehr vermehre, die er außerdem, mit Mäſſigkeit genommen, völlig dämpfe.

Wie weiße Stärke, Kraftmehl oder Haarpuder aus der Aronswurz zu verfertigen ſey, werde unter dem Art. Stärke zeigen.

Mémoire ſur une plante (*Arum*), dont l'uſage peut dans une diſette ſuppléer à celui des grains ordinaires: ſt. im Journ. encyclop. du 1. Janv. 1765, S. 141—145. Réponſe de l'Auteur d'une Lettre inſerée dans le Journ. encyclop. à un Auteur du Journal de S. Domingue, To. I. du mois de Nov. 1765. datée à Troyes, ce 22. Sept. 1767: ſt. im Journ. encyclop. du 15. Sept. 1767, S. 134—138. Deutſch, u. d. T. Nachricht von einer Pflanze oder Wurzel, deren man ſich, bey einem Mißwachs von Getreide, ſtatt des Brods bedienen kann: ſt. im 7. St. des I. Th. der Neuen Auszüge ꝛc. Frf. M. 1765, 8. S. 117—122. *Giannone*, im 2. Cap. des 34. B. ſeiner Geſchichte von Neapolis, glaubt, daß die Pflanze, womit ſich ehedem in Albanien die ganze Armee des Julius Cäſar erhalten, (ſ. Jul. Cæſar, lib. 3 de bello civili,) nichts anders, als die Aronswurz, ſey. Der Verfaſſer dieſer Nachricht aber hält das Bulbocaſtanum dafür. Der Verf. der Neuen Auszüge ſagt in der Anmerk. daß das in der folgenden No. zu beſchreibende Arum venis albis Italicum maximum, dasjenige wäre, deſſen wir uns in Europa im Falle der Noth, ſtatt des Brods bedienen könnten.

Jo. Aug. Phil. Gesners Abhandlung von dem Aron oder Pfaffenpint: ſt. im 40. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1764, 8. S. 291=317. Extrait de l'obſervation de Mr. *Gesner* ſur la racine du pied de veau: ſt. in No. 4 der Gaz. ſalut. v. J. 1767.

2. Arum venis albis Italicum maximum, H. R. *Par.* Dieſe Sorte wächſt in Italien, Spanien und Portugal wild. Die Blätter werden anderthalb Schuh hoch, ſind ſehr groß, und laufen oben in eine Spitze zuſammen. Sie haben ſchöne weiße Adern, mit untermiſchten ſchwarzen Flecken, welche mit der ſchön glänzenden grünen Farbe ihrer Oberfläche eine artige Abwechslung geben. Die Blüthen werden faſt einen Schuh hoch, und haben ſehr lange aufrecht ſtehende Scheiden, die eine blaßgrüne in das Weiße fallende Farbe haben. Dieſelben kommen zu Ende des Aprils, oder zu Anfange des May, zum Vorſcheine; der Same aber wird im Auguſte reif. Dieſe Sorte vermehrt ſich ſtark durch die Nebenſprößlinge, die aus der Erde getrieben werden. Sie kömmt überall, in jedem Boden und in jeder Lage, fort. Die beſte Zeit ſie zu verſetzen iſt, nachdem der Same reif geworden iſt; denn zu Ende des Octobers werden ſie neue Faſern treiben.

3. Ariſarum flore in tenuem caudam abeunte *Tourn.* Arum (proboscidium) acaule, foliis haſtatis, ſpatha declinata filiformi ſubulata *Linn.* Engl. Friers Cowl. D. Mönchs-Kappe.

4. Ari-

4. Ariſarum latifolium majus, *C. B. P.* Arum (*Ariſarum*) acaule, foliis cordato-oblongis, ſpatha bifida, ſpadice incurvo *Linn.*

5. Ariſarum anguſtifolium Dioſcoridis forte, *Bœrh.* Arum (*tenuifolium*) acaule, foliis lanceolatis, ſpadice ſetaceo declinato *Linn.*

Man giebt dieſen drey Sorten den Namen **Mönchs-Kappe**, weil die Blüthe eben dieſe Geſtalt zu haben ſcheint. Die Blätter haben kurze Stiele, und die Blüthe wächſt ganz nahe an dem Erdboden. Sie vermehren ſich ſtark durch die Sprößlinge, und wollen eine ſchattige Lage haben. Die Wurzeln muß man in eben der Zeit verſetzen, wie die Wurzeln der vorhergehenden Sorte. Man hält ſie in einigen Gärten um der Mannigfaltigkeit willen; ſie haben aber keine große Schönheit, die ſie beliebt machen könnte.

6. Arum (Virginicum) acaule, foliis haſtato-cordatis, acutis, angulis obtuſis *Linn.*

7. Arum minus triphyllum ſ. Ariſarum, pene viridi Virginianum *Mor.* Arum (*triphyllum*) acaule. foliis ternatis, floribus monoicis. *Flor. Virg.* 113,

Dieſe zwo Sorten wachſen in Virginien und Carolina wild. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus den Wurzeln heraus, und haben faſt gar keine Stiele. Die Blüthen kommen zwiſchen den Blättern hervor, welche kurze Stiele haben. Sie erſcheinen im May, haben aber wenig Schönheit. Sie kommen in freyer Luft fort, wenn ſie an einen ſolchen Ort geſetzt werden, wo ſie eine Bedeckung haben, oder wenn die Oberfläche des Bodens mit Lohe bedeckt wird, um den Froſt im Winter davon abzuhalten. Sie kommen auch beſſer in dem Felde, als in Töpfen, fort. Man kann ſie durch die Nebenſprößlinge fortpflanzen.

8. Arum (*Dracunculus*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis æquantibus ſpatham ſpadice longiorem, *Linn.* Dracunculus polyphyllus, *C. B.*

Dracontia, Dracontium. Das gemeine Schlangenkraut, Drachenwurz, Natterwurz, Zehrwurz. Dieſe Sorte wird zur Arzney gebraucht, und wächſt in den meiſten ſüdlichen Theilen von Europa wild. Sie hat eine große knollige, fleiſchige Wurzel, welche im Frühlinge einen aufrecht ſtehenden Stängel treibt, der ungefähr 3 Schuh hoch wird, und wie der Bauch einer Schlange gefleckt iſt. Oben am Gipfel bekömmt er Blätter, die in verſchiedene ſchmale Abſchnitte, faſt bis an den Fuß hinab, zerſchnitten ſind, und ſich wie eine Hand ausbreiten. Oben an dem Gipfel des Stängels kömmt die Blume zum Vorſcheine, die wie die Blüthe der gemeinen Aronswurz geſtaltet iſt, eine ſehr lange, dunkel purpurrothe, aufrechtſtehende Scheide hat, mit einem eben ſo gefärbten großen Stämpel, ſo daß ſie, wenn ſie im Flor ſteht, kein unangenehmes Anſehen hat. Die Blume hat aber einen ſo ſtarken Geruch, wie von einem Aas, daß wenige Perſonen ſolchen vertragen können. Aus dieſem Grunde hat man ſie auch aus den meiſten Gärten verbannet. Dieſe Pflanze iſt ſehr dauerhaft, und kömmt daher in jedem Lande und in jeder Lage wohl fort, vermehrt ſich auch durch die Sprößlinge aus den Wurzeln gar ſehr. Im Herbſte, wenn die Blätter abfallen, iſt die beſte Zeit, ſie zu verſetzen. Sie blüht im Junius oder Julius, und ihre Stängel verwelken im September.

9. Arum polyphyllum minus & humilius. *H. L.* Arum (*Dracontium*) foliis pedatis, foliolis lanceolatis integerrimis ſuperantibus ſpatham ſpadice breviorem. *Prod. Leyd.* Dieſe Sorte wächſt in Neuengland und Virginien an feuchten Orten wild, in den Gärten aber läßt ſie ſich ſelten lange erhalten. Sie erfordern eine feuchte und ſchattige Lage. Die Blätter ſind eben ſo getheilt, wie die an der vorhergehenden Sorte, doch ſind ſie kleiner, und werden ſelten über 9 Zoll hoch. Die Blüthe iſt derjenigen gleich, welche die gemeine Arons-

wurz

wurz hat; der Stämpel aber iſt länger als die Scheide.

10. Arum humile Zeylanicum latifolium, piſtillo coccineo *Hort. Amſt.* Arum (*trilobatum*) acaule, foliis ſagittato-trilobis, flore ſeſſile. *Flor. Zeyl.* Dieſe Sorte wächſt in Ceylon und einigen andern Theilen von Indien wild, und kann daher die Kälte nicht wohl vertragen. Die Pflanze macht ein niedriges Gewächs. Die Blätter kommen aus der Wurzel heraus, und haben Stiele, die ungefähr 1 Zoll lang ſind. Dieſelben ſind in 3 Lappen getheilt, die ſich mit einer Spitze endigen. Die Blume kömmt unmittelbar aus der Wurzel heraus, und ſteht auf einem ſehr kurzen Stiele. Die Scheide iſt lang, ſteht aufrecht, und iſt inwendig ſchön ſcharlachroth; und eben dieſe Farbe hat auch der Stängel in der Scheide. Die Blume kömmt gewöhnlich im May zum Vorſcheine, und die Blätter fallen im Auguſt ab; bald darauf aber kommen wieder neue aus der Wurzel hervor. Die Pflanze muß in das Lohglashaus geſetzt werden. Man kann ſie von den Sprößlingen aus der Wurzel ziehen.

11. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocaſia. Arum (Colocaſia) acaule, foliis peltatis ovatis repandis, baſi ſemibifidis *Hort. Cliff.* insgemein Colocaſia genannt.

12. Arum acaule, foliis ſubhaſtatis. *Flor. Zeyl.* Arum (*divaricatum*) acaule, foliis cordatis angulatis divaricatis *Linn.*

13. Arum (*peregrinum*) acaule, foliis cordatis obtuſis mucronatis, angulis rotundatis. *Hort. Cliff.*

14. Arum minus, nymphææ folio, eſculentum *Sloan.* Arum (*eſculentum*) acaule, foliis peltatis ovatis integerrimis, baſi ſemibifidis. *H. C. F.* Chou Caraïbe *du Tertre;* Chou poivré; Chou du Breſil; le Taioaba.

15. Arum maximum Aegyptiacum, quod vulgo Colocaſia cauliculis nigricantibus Zeylanica. *H. L. B.*

Arum

Arum (*ſagittæfolium*) acaule, foliis ſagittatis triangulis, angulis divaricatis acutis *Linn.*

Dieſe 5 Sorten haben milde Wurzeln, welche einen angenehmen Geſchmack, faſt wie Haſelnüſſe, haben, und von den Einwohnern aller warmen Länder, wo ſie wild wachſen, gegeſſen werden. Einige derſelben werden von den Einwohnern der Zucker-Colonien als eßbare Pflanzen gezogen. Von einigen Sorten, beſonders der 14ten, welche ſie den indianiſchen Kohl nennen, werden die Blätter gekocht, und, in Ermanglung anderer grüner Waare, zur Speiſe gebraucht. Da dieſelbe, das ganze Jahr hindurch, nach und nach immer wieder neue Blätter treibt; ſo iſt ein kleiner Platz, der mit dieſen Wurzeln bepflanzt wird, hinlänglich eine große Familie zu verſorgen. Man hält ſie für eine geſunde Speiſe, und in dieſem Lande, wo es ſch r hält, andere europäiſche Pflanzen zu ziehen, leiſtet die e Sorte, ſtatt derſelben, ſehr gute Dienſte. Indeſſen ſcheinen ſie eben keinen genauen Unterſchied unter den Sorten zu machen.

Alle dieſe Sorten werden in den Gärten der Liebhaber ausländiſcher Pflanzen, um der Mannigfaltigkeit ihrer Blätter willen, gezogen; ihre Blumen haben ſehr wenig Schönheit. Die Pflanzen laſſen ſich leicht durch die Sprößlinge aus den Wurzeln vermehren, deren ſie eine große Menge treiben. Man ſetzt dieſelben in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, und gräbt ſie in ein Miſtbeet, damit ſie deſto leichter Wurzel ſchlagen. Wenn ſie nachgehends in dem Lohglashauſe gelaſſen werden, werden ſie ein geſchwindes Wachsthum haben; es werden auch ihre Blätter größer werden. Man kann ſie auch in einem trockenen Glashauſe auf Staffeleyen erhalten, nachdem die Wurzeln ziemlich erſtarkt ſind; ſie werden aber nicht ſo ſtark ſeyn, wie die andern.

16. Arum Aethiopicum. Arum Africanum, flore albo odorato. *Par. Bat. Prod.* Calla (*Aethiopica*) foliis

foliis ſagittato-cordatis, ſpatha cucullata, ſpadice ſuperne maſculo *Linn.* Das äthiopiſche Arum. Die Blätter ſind wie die Spitzen eines Pfeils geſtaltet, 8 bis 9 Zoll lang, haben eine glänzende grüne Farbe, und endigen ſich mit einer rückwärts gebogenen ſcharfen Spitze. Die Hülle oder Scheide der Blume iſt unten gewunden, breitet ſich aber oben gegen den Gipfel zu aus, und hat eine reine weiße Farbe. Mitten in derſelben ſteht der Stängel oder Stämpel, welcher eine grasartige gelbe Farbe hat, an welchem die kleinen grasartigen Blumen ſtehen, und ſo genau mit einander verwandt ſind, daß die männlichen und weiblichen Theile ohne Hülfe eines Vergrößerungsglaſes ſchwer von einander zu unterſcheiden ſind.

Dieſe Pflanze wächſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie vermehrt ſich ſehr ſtark durch die Nebenſchößlinge, welche gegen das Ende des Auguſts abgenommen werden müſſen, um welche Zeit die alten Blätter verwelken. Indeſſen iſt dieſe Pflanze nie ohne Blätter, denn ehe noch die alten abfallen, kommen ſchon wieder neue zum Vorſchein, welche den ganzen Winter hindurch in der Höhe zunehmen. Um dieſe Jahrszeit aber ſind die Wurzeln am meiſten in einem unthätigen Zuſtande. Dieſe Pflanze iſt ſo dauerhaft, daß ſie in gelinden Wintern, ohne Bedeckung, in der freyen Luft dauert, wenn man ſie in eine warme Rabatte und auf einen trockenen Boden ſetzt. Sie können aber auch bey ſtrenger Kälte, wenn ſie nur ein wenig bedeckt ſtehen, gar wohl in freyem Felde erhalten werden. Sie blüht im May, der Same aber wird im Auguſt reif. Da ſich die Wurzeln ſo ſehr vermehren, ſo geben ſich wenige die Mühe, den Samen auszuſäen, weil die jungen Pflanzen erſt nach drey Jahren blühen. Die Blumen dieſer Sorte haben nicht viel Annehmlichkeit, ungeachtet ſie nach dem Namen, den ihnen **Hermann** beygelegt hat, einen ſehr angeneh-

men Geruch haben ſollen. Man muß aber ſehr nahe um dieſelben ſeyn, wenn man etwas davon riechen will.

17. Arum minus orientale, rotundioribus foliis, *Mor.* Calla (*orientalis*) foliis ovatis, *Gron.* Dieſe wächſt auf den Gebirgen um Aleppo herum wild. Sie hat eine dicke knollige Wurzel, welche verſchiedene eyrunde Blätter treibt, die an ſehr langen Stielen ſtehen. Der Stängel der Blume kömmt zwiſchen den Blättern heraus, wird 6 bis 8 Zoll hoch, und hat oben am Gipfel eine einzige weiße Blume. Die Wurzeln dieſer Sorte muß man in Töpfe, die mit leichter Erde angefüllt ſind, pflanzen, und ſie den Sommer über, unter andere ausländiſche Pflanzen, in die freye Luft ſetzen. Im Winter aber kann man ſie unter das Gerähme eines gemeinen Miſtbeetes bringen.

18. Arum Americanum betæ folio *Catesb.* Dieſe Sorte wächſt in Nordamerika wild. Sie will einen naſſen Boden und eine ſchattige Lage haben; in Anſehung der Kälte aber iſt ſie ſehr dauerhaft.

19. Arum (*arboreſcens*) cauleſcens rectum, foliis ſagittatis *Linn.* insgemein Dumb Cane genannt. Dieſe Sorte wächſt 6 bis 7 Schuh hoch, und macht einen grünen Stängel mit Gelenken, ſo groß wie ein Spazierſtock. Die Blätter ſtehen irregulär an dem Gipfel der Stängel, und wachſen traubenweiſe. Sie ſind länglich, und haben eine hellgrüne Farbe. Zwiſchen den Blättern kommen die Blüthen neben an dem Stängel heraus. Dieſe haben eine lange Scheide von einer blaßgrünen Farbe, mit weißen Flecken, und ſtehen dicht an dem Stamme der Pflanze. Wenn ſie anfänglich zum Vorſchein kommen, ſtehen ſie aufrecht: bald darauf aber bekommen ſie eine horizontale Lage, und in kurzer Zeit hängen ſie völlig unterwärts. Der untere Theil derſelben iſt, ſo weit als die Blüthen an dem Stängel ſtehen, aufgeblaſen; über demſelben iſt er ſtark zuſammen gezogen, und gegen den Gipfel zu

breitet

breitet er ſich wiederum aus. Daſelbſt iſt er auch ein wenig offen, ſo daß man den nackten Theil des Stämpels ſehen kann; an dem Gipfel aber iſt er wieder in einander geflochten. Der ganze untere Theil iſt dicht über dem Stämpel zuſammen gefaltet, ſo daß derſelbe nicht wohl geſehen werden kann, wofern die Scheide nicht geöffnet wird, welches aber nur auf einer Seite geſchehen kann, indem die andere dicht an dem Stängel befeſtigt iſt, maßen der nackte Theil dieſes Stängels nur ſo weit von demſelben abgeſondert iſt, als ſich die Blume erſtrecket. Daher ſtehen auch die weiblichen Blüthen und Staubfäden nur an einer Seite des Stämpels, worin dieſe Sorte von allen andern abgeht. Sie wächſt auf den Zuckerinſeln, und in andern warmen Theilen von Amerika, beſonders in niedrigen Gegenden, wild. Die ganze Pflanze iſt überflüſſig mit einem ſcharfen Saft angefüllt, ſo daß, wenn ein Blatt oder ein Theil des Stängels abgebrochen und an die Spitze der Zunge gebracht wird, ſolches eine ſehr ſchmerzhafte Empfindung macht, und verurſacht, daß die Speichelgänge aufſchwellen, und einen ſtarken Speichelfluß zuwege bringen. Die Stängel dieſer Pflanzen werden den Schwarzen manchmal zur Strafe in den Mund gelegt, welches für ſie eine empfindliche Züchtigung ſeyn muß. Dieſe Sorte wird alſo fortgepflanzet, daß die Stängel nach der Länge mit 3 bis 4 Knoten abgeſchnitten werden, die man alsdann 6 bis 8 Wochen liegen laſſen muß, bis ſie trocken werden. Denn wenn der verwundete Theil nicht völlig zugeheilt iſt, ehe dieſe abgeſchnittenen Theile eingepflanzt werden, ſo faulen und verwelken ſie. Man ſetzt dieſelben in kleine, mit leichter ſandiger Erde angefüllte Töpfe, und gräbt ſie in ein mäßiges Miſtbeet von Lohe, und hat Acht, daß ſie nicht zuviel Feuchtigkeit bekommen, ehe ſie wohl eingewurzelt ſind. Wenn dieſes geſchehen iſt, kann man einige derſelben in ein trockenes Glashaus ſetzen, andere aber in das

Lohbeet

Lohbeet im Lohglashauſe eingraben, wo ſie ſehr wohl fortkommen, und auch mehr Blumen bringen werden, als die andern. Es iſt dieſes eine zärtliche Pflanze; daher muß ſie auch beſtändig im Glashauſe gehalten, und im Winter ſehr wenig begoſſen werden.

20. Arum hederaceum triphyllum & auritum, *Plum.* Arum (*auritum*) cauleſcens radicans, foliis ternatis, lateralibus unilobatis *Linn.* Dieſe Sorte iſt eine in die Höhe ſteigende Pflanze, welche aus dem Stamme und Zweigen Wurzeln treibt. Die Blätter ſind groß, herzförmig, und haben 3 Lappen oder Ohren. Die Blüthe ſteckt in einer großen Scheide. Sie iſt ebenfalls eine zärtliche Pflanze, und muß daher beſtändig in dem Lohglashauſe gelaſſen werden. Sie wird durch die abgeſchnittenen Zweige fortgepflanzt, die gern Wurzeln ſchlagen.

Aruncus, der Pantalonsbart bey Böcken und Ziegen; ſiehe Ziege.

* *Arundo*, Fr. Canne, Roſeau, Engl. The Reed, D. Rohr. Das Rohr iſt eine Art eines Gewächſes, welches ſich von dem Graſe in nichts unterſcheidet, außer daß das Rohr an Stängeln und Blättern größer iſt. Die Blumen ſtehen in Aehren bey einander, und ſind in einem Balge eingeſchloſſen, welcher länglich und ſpitzig iſt, und ſich mit zwo Klappen öffnet. Sie haben keine Blumenblätter, wenn man nicht die innern Blätter des Kelches dafür annehmen will, denn in dieſem Falle kann man ſagen, daß ſie zwey haben, die mit ziemlich langen Haaren beſetzt ſind. Der Kelch beſteht aus verſchiedenen Schuppen, zwiſchen welchen drey Staubfäden hervorkommen. Dieſe tragen längliche Kölblein, die am Ende geſpalten ſind. Der Stämpel beſteht aus zween haarigen Griffeln, die rückwärts gebogen ſind, und eine einfache Narbe haben. Unter den Griffeln ſteht ein länglicher Eyerſtock, welcher ſich in zween längliche, an beyden Enden ſpitzige Samen, mit einer an deren Baſis

ſis hangenden langen Wolle, verwandelt. Die Blätter des Rohrs ſind ſehr lang, und endigen ſich mit einer Spitze. Sie entſpringen aus denen Knoten, welche in großer Menge, der Länge nach, an den Stängeln ſtehen, an welchen ſie wechſelweiſe zu ſehen ſind.

Gattungen. 1. Arundo vulgaris paluſtris, *J. B. Matth. Tab.* Arundo vulgaris, ſ. phragmites *Dioſc.* Arundo vallaris oder vallatoria *Lob. Ger. Theoph. C. B.* Arundo vulgaris ſ. vallatoria *Park.* Harundo phragmitis *Dod.* Calamus vulgaris *Cord.* Arundo aquatica, amnica, ſepiaria, ſepicularis, Canna vulgaris. Arundo (*phragmitis*) calycibus quinqueflorisv, panicula laxa. *Prod. Leyd.* Arundo lacuſtris *Linn.* D. Das gemeine Ried oder Rohr in den Sümpfen, gemeines Rohrſchilf, Reit, Ried, Riet, Waſſer-Rohr, Teich-Rohr, Weiher-Ried, Zaun-Ried, Schilf, Geröhrig, Geröhricht, oder Röhricht. Das Rohr wächſt faſt in allen ſtehenden Wäſſern, Fiſchteichen, Seen, Moräſten und Sümpfen von ſelbſt, wo es ſich weiter ausbreitet, als man gern ſieht. Es treibt ſehr viele Stängel oder Röhre, die über Mannshöhe hoch, nicht ſo ſtark als der kleine Finger, knotig und hohl ſind. aus den Knoten kommen die Blätter, welche 1, auch wohl 1½ Schuh lang, ziemlich breit, rauh und hart anzufühlen ſind, auch den Stengel eines Theils umgeben. Im Julius zeigen ſich die etwas braunfärbigen Blüthen, welche einer Straußfeder nicht unähnlich ſehen, büſchelweiſe auf den Spitzen wachſen, klein, zart, weich, und aus lauter Fäſerlein, die aus einem ſchuppigen Kelche entſpringen, und im Anfange purpurfarbig ausſehen, zuſammengeſetzt ſind. Wenn ſich nun die Büſchlein heraus machen, ſo werden ſie länger, breiten ſich auf Art der Haare aus, und werden braunfarbig oder aſchgrau. Wenn ſie reif geworden ſind, werden ſie von den Winden zerſtäubet, und alsdann kommen die Samen zum Vor-

ſchein. Die Wurzeln ſind unzählbar, lang, knotig, und laufen weit herum.

Das Rohr iſt weder friſch, noch trocken, wegen ſeiner ſcharfen und ſchwer zu verdauenden Blätter, einer Art vom Viehe dienlich. Hiezu kömmt, daß es eine treibende Kraft hat, vermöge welcher es inſonderheit trächtigem Viehe, wenn es daſſelbe aus Noth freſſen muß, großen Schaden verurſacht.

Dieſes Rohr oder Geröhricht ſowohl, als die unter dem Artikel Typha zu beſchreibenden Rohr- oder Waſſerkolben, und andere Schilfgewächſe, werden auch in den allerbeſten Teichen oder Weihern, und andern ſtillſtehenden Wäſſern gefunden. Denn nach oft einfallendem und lange anhaltenden Regen, und darauf folgenden ſchönen Wetter, wächſt es gar gern, abſonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Waſſer nicht überflüſſig anzutreffen iſt. Wo dieſes Unkraut einmal Platz gefunden hat, nimmt es auf das hurtigſte überhand, ſo daß in kurzer Zeit der größte Theil des Teichs, mit Rohr, Schilf, Binſen u. d. gl. überwachſen iſt. So leicht und geſchwinde es nun in einen Teich kömmt, ſo ſchwer und langſam läßt es ſich wieder hinweg ſchaffen und ausrotten. Denn ſchneidet man es mit einer Sichel oder Senſe ab, ſo wächſt es nur deſto beſſer. Wollte man es mit einer Fackel auszubrennen ſuchen, ſo würde es durch die Aſche nur geiler und fruchtbarer hervorkommen. Mit den bloßen Händen ließe es ſich wohl einigermaßen abbrechen, aber die tief geſchlagene Wurzel nicht ausreißen; auch der Pflug würde ihm nicht leicht etwas abgewinnen können, weil ſeine hart in einander verwachſene und verwickelte knollige Wurzeln viel zu tief ſtänden, als daß man ſolche aus dem Grunde zu heben und zu reißen vermögend ſeyn würde. Allenfalls ließe es ſich durch Ableitung des Waſſers wegſchaffen; und ſobald die Gräben tiefer gemacht werden, als ſeine Wurzeln ſind, ſo entgeht ihm die Nahrung. Doch wird fol-

gendes

gendes Mittel als eins von den beſten und bewährteſten, ſo dawider gebraucht worden, gerühmt. Man fahre nämlich, wenn die Sonne im Krebs geht, ehe ſich die Hundstage anfangen, und zwar im Neumonde, oder, wenn man es nicht alſo richten kann, nur von dem 1. Jul. bis auf den 10ten deſſelben, imgleichen vom 1. Auguſt gleichfalls bis auf den 10ten, mit einem kleinen Kahn auf dem Teiche herum, und haue mit einer ſcharfen Senſe das Rohr und Schilf unter dem Waſſer nach einander ab. Wenn nun das Waſſer abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonne erhitzt iſt, ſo wird durch die Sonnenhitze die natürliche Wachsthumskraft von der Wurzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß alſo das Geröhricht nach einander verderben und abſtehen muß. Und ſo verfährt man etlichemal, ſo oft nämlich dieſes Zeug nachwachſen will, auf welche Art dann endlich der Teich immer mehr und mehr davon geſäubert werden wird. Oder man laſſe, um Johannis herum, den Teich ab, ſchneide das Rohr, wenn die Sonne im Krebs iſt, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und laſſe das Waſſer wieder darüber herlaufen, damit es von oben hinein in das Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurzel erſäufe. Das allerbeſte aber iſt, daß man das Waſſer ab- und den Teich recht trocken werden laſſe, hiernächſt aber einen Stich tief das Röhricht mit dem Schlamm ausſteche und auf den Acker führe, wo es fault, und denſelben dünget. Einige wollen auch, man ſoll den mit Geröhricht bewachſenen Teich, nachdem er im Herbſte gefiſcht worden, leer und unbeſetzt ſtehen, und im Winter nicht weiter anlaſſen, als daß die Höhe des Waſſers nur eine Spanne, oder höchſtens anderthalbe, an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am ſtärkſten iſt, über das Waſſer hinaus rage. Wenn nun das Waſſer im Winter ſtark gefroren iſt, ſoll man ſolches außen herum am Lande, auf 2 oder 3 Schritt weit von dem Geröhricht, aufeiſen, und das Waſſer wieder in

den Teich laſſen; daſſelbe würde ſodann das Eis zu heben anfangen, das Eis aber das Geröhricht ſamt der Wurzel ganz gemach aus der Erde abledigen, und aus dem Grunde reißen, die hernach, wenn das Eis hinauswärts gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelaſſen worden, leicht herauszubringen wären. Das Anlaſſen, Aufeiſen und Herausſchaffen des Geröhrichts müßte aber zu einer ſolchen Zeit geſchehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche verlangen, daß man die Senſen, womit man das Rohr abhaut, mit Eidechſenblut, oder mit Baumöhl, darin man Blindſchleichen ſterben, und das Baumöhlglas feſt verbunden Jahr und Tag ſtehen laſſen, auf der Schneide beſtreichen ſolle, weil das Gift das Geröhricht nimmermehr wieder ausſchlagen laſſen würde, haben, wegen der dabey obſchwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden; zumal, da der Zwiebelſaft, wenn er an die Senſen geſchmiert wird, gleiche Wirkung als das Gift, doch aber ohne alle Gefahr, thun ſoll. Ein Mehreres von Vertilgung des Rohrs in Teichen, ſ. im Art. **Fiſchteich**, Th. XIII. S. 748, fgg.

Indeſſen, wo nun das Geröhricht einmal iſt, muß ein Hauswirth davon einigen Nutzen zu ziehen ſuchen; ja nach gewiſſen Umſtänden iſt es nicht einmal rathſam, alles Geröhricht auszurotten. Denn auf dem Lande dient es, die Gebäude damit, wie mit Schindeln oder Stroh, zu decken, wovon ich im Art. **Dach** handeln werde. In großen Städten braucht man das ſtarke Rohr zum Berohren, Gypſen und Bauen, abſonderlich aber, in den Zimmern die Wände und Decken damit zu bekleiden, damit man hernach den Kalk und Gyps deſto füglicher an das Holz antragen könne. S. im Art. **Decke**. In den Gärten macht man aus demſelben Decken und Einfaſſungen um die Melonenbeete. In den Woll- und Leinwandmanufacturen leiſtet das Rohr ebenfalls mancherley Nutzen, wie denn unter andern allerley Webergeſchirr

ſchirr und Spulen, imgleichen allerley Rohr-Schilf-und Binſendecken zum Packen, und zu andern Geſchäften, daraus gemacht werden. In moraſtigen Ländern, wo es wenig Holz giebt, iſt man glücklich, wenn Rohr zum Brennen vorhanden iſt; und die Aſche davon dünget gut. Die Rohrblumen ſammelt man, um Beſen davon zu machen, welche man ſtille Beſen (Balais de ſilence) nennt, und zu Reinigung der Feuerherde, und Abkehrung der Spinnenweben, gebraucht. Wenn die Kolben zerrieben werden, bekömmt man gleichſam eine Wolle, welche, mit Schweinſchmalz vermiſcht, und alſo auf friſche Brandſchäden gelegt, gut heilet. Arme Leute machen Betten davon, dergleichen Küſſen für erhitzte Lenden gut ſeyn ſoll. Die Blätter werden von Böttchern zum Verſtopfen der ungefähr entſtehenden Fugen an Wein- und Bierfäſſerdauben oder Böden gebraucht; und was dergleichen mehr iſt. Auf alles dieſes hat ein Wirth beſonders zu ſehen, und allenfalls, wenn das Rohr nicht ganz auszurotten wäre, oder das Fiſchweſen auch nichts bedeutet, dieſen zufälligen Nutzen immer mitzunehmen. Ja, an einigen Orten iſt man genöthigt, das Rohr gar zu pflanzen, welches aber am füglichſten an moraſtigen, feuchten und ſumpfigen Orten, die man ſonſt zu nichts zu gebrauchen weiß, geſchehen kann. Denn es wächſt bekanntermaßen in aller Luft; nur die allzu kalte will es nicht wohl vertragen. Man ſäet es in den Jagdrevieren, damit die Rephüner und Faſanen darin brüten, und ſich verſtecken können; und es kömmt auch an ziemlich trocknen Orten wohl fort.

Das Rohr führt viel Oehl und Salz bey ſich, daher es auch in der Arzney wider allerley Zufälle mit gutem Erfolge gebraucht wird. Die Wurzeln führen ab, eröffnen, ſind dienlich, die monatliche Reinigung zu befördern, und den Urin zu treiben. Die Blüthen und Blätter reinigen gleichfalls, und ſind in Wunden und Schäden heilſam. Die Wurzel mit Wein zerſtoßen, oder friſch mit Zwiebeln wohl unter einander geſtoßen und aufgelegt,

legt, zieht die Splitter und allerley Sachen, ſo in den Wunden ſtecken, heraus; oder die zerſtoßenen Wurzeln mit Honig vermengt, und als ein Pflaſter umgeſchlagen, zertheilen die Geſchwulſt, benehmen die Schmerzen der verrenkten Glieder, und ſtillen das Lendenweh; in Lauge geſotten, und das Haupt oft damit gewaſchen, macht die Haare wachſend, und heilt den Grind. Sie dient auch ſowohl, als die Blüthe, den Schwindſüchtigen, imgleichen wider den alten Huſten und die Engbrüſtigkeit, wenn ſie in Waſſer und Bier gekocht, durchgeſeigt, ein wenig verſüßt, und davon getrunken wird.

Nachricht von einem Proceſſe über das ſogenannte Segge (Carex acuta rufa) und Dach (Arundo calamagroſtis), ob ſolche zur Gräſerey und Viehweide, oder unter die Forſtnutzungen gehören? ſt. in D. G. Schrebers Samml. verſchiedner Schriften ꝛc. XI. Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 221. — 235.

Von unvermuthet neuentſtehendem fruchtbaren Boden, ſ. 81. St. des 3. Th. des Reichs der Nat. u. der Sitten, Halle 1758, gr. 8. Der Verf. zeigt, wie die göttl. Vorſehung Seen, Pfützen und andere Waſſergegenden, die entweder nicht viel bringen, oder zu überflüſſ g ſind, von obenher über dem Moder mit nutzbarem Rohr verwachſen läßt, und den Grund mit der Zeit zu brauchbarer Erde macht.

Ein geringes Mittel, Röhrig in Seen zu vertreiben; von St. ſt. im 37. St. der gel. Beytr. zu den Brſchw. Anz v. J. 1763.

Anweiſung, welchergeſtalt das Schilf und Rohr von den Teichen wegzubringen wäre? ſt. in No. 42 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 379.

Gottl. Rammelt Anmerkung vom Rohre, als einem den trächtigen Kühen ſehr ſchädlichen Futter: ſt. in D. G. Schrebers neuer Cameralſchr. VI Th. Halle, 1766, gr. 8. S. 679, f.

Chr. Reicharts Anmerkung vom Rohr, und wie ſelbiges aus den Stadtgräben und Teichen zu vertilgen und hinwegzubringen ſey: ſt. in deſſen gemiſchten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 108, f.

Dan. Gottfr. Schrebers oeconomiſche Beſchreibung des Rohrs: ſt. in deſſen Samml. verſch. Schriften ꝛc. III Th. Halle, 1758, 8. S. 13, f.

Gottfr. Winklers Anweiſung, den Schilf aus den Teichen zu bringen: ſt. in No. 10 des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 88.

2. Arundo ſativa, quæ Donax Dioſcoridis. *C. B.* & *Theoph.* Arundo ſativa Italica major. Arundo magna *Gesn.* Arundo (Donax) calicibus trifloris, panicula diffuſa, *Prod. Leyd.* Canna domeſtica oder craſſa, Calamus. D. Das gepflanzte Rohr, Garten- und

und zahmes, oder auch dickes Rohr, Schalmeyen-Rohr, zahmer Schilf, großer Schilf. (Donax, von δονέω, agito, commoveo, weil es von den Winden leicht hin und her bewegt wird.) Die Wurzel iſt lang, dick, fleiſchig, läuft weit und breit in der Erde herum, ſchmeckt ſüß und angenehm. Sie treibt ſehr viele Stängel hervor, welche dicker als ein Daumen, ſtark, hohl, voll Knoten und gelb ſind. Die zarten Wurzelſproſſen oder Keime laſſen ſich wohl eſſen. Die verbrannte Wurzel iſt das Spodium Arabum, deſſen man ſich aber nicht mehr bedient. Es giebt ein gemeines mit ſaatgrünen, und eins mit gefleckten Blättern (foliis variegatis). Obgleich dieſe Sorte urſprünglich in einem warmen Lande zu Hauſe iſt, ſo verträgt ſie doch die Kälte unſerer ſtrengſten Winter in freyem Felde, wenn ſie nur in keinen zu naſſen Boden geſetzt wird, und wenn man bey gar zu ſtrengen Wintern die Wurzeln etwas bedeckt. Im Herbſte ſtirbt ſie bis an den Boden ab, und kömmt im folgenden Frühlinge wieder hervor. Wenn man ſie bey trockenem Wetter begießt, wächſt ſie, in einem Sommer, 10 bis 12 Schuh hoch. In Italien dient ſie, in Ermanglung des Holzes, den Wein anzupfählen. Sie wird in unſern Gärten, unter dem Namen ſpaniſches oder portugieſiſches Rohr, als ein Schirmgewächs gehägt, und ſchickt ſich am beſten in einen Winkel des Pomeranzenhauſes, oder unter andere kleine Bäume und Staudengewächſe, oder unter hohe Pflanzen und Blumen in Buſchwerken, wo ſie inſonderheit die mit gefleckten Blättern, wegen ihres ſeltſamen Anſehens, in Vermehrung der Veränderung eine gute Wirkung hat. Man zieht ſie durch Theilung der Wurzeln, welches im Frühjahre zeitig geſchehen muß, ehe ſie noch anfängt zu treiben; und wenn der Boden gut iſt, wird ſie in 1 oder 2 Jahren ein ſehr großes Geröhricht treiben, ſo daß man von jedem 8 bis 10 Röhre haben kann. Damit die Röhre nicht krumm laufen,

bindet man ſie, wenn ſie noch grün ſind, an ein Stück Holz, und nimmt ſie nicht eher herunter, als bis ſie völlig trocken ſind. Es kömmt auch jährlich mit den oſtindiſchen Schiffen eine große Menge ſolcher ſpaniſchen Röhre, welche aus den oſtindiſchen Compagnien von Kaufleuten erhandelt, und hernach einzeln, oder bey Dutzenden, nachdem ſie etwann vorher mit elfenbeinernen, ſilbernen, goldenen ꝛc. Knöpfen beſchlagen worden, verkauft werden.

Die ſpaniſchen oder portugieſiſchen Röhre werden von den Webern gebraucht. Man macht auch Angelruthen daraus. Man bedient ſich ihrer zu Einzäunungen um die Felder, und auch zu Baumgeländern, welche ſehr lange dauern. Aus dieſen Röhren beſtehen auch die Fiſchereyen, die man häufig am Ufer des mittelländiſchen Meeres antrifft, welche man Bourdiques nennt. Jedermann iſt bekannt, daß ſehr leichte Spazierſtöcke, und auch ſehr artige Spinnrocken daraus gemacht werden. Man verſchönert dieſe Röhre mit einer Art von Mahlerey, wenn man Peterſilienblätter oder Papier, das auf allerley Art ausgeſchnitten iſt, darauf bindet, und ſolchergeſtalt in den Rauch hängt, da dann das Unbedeckte kaſtanienbraun wird; das Bedeckte aber weiß bleibt, welches ganz artig ausſieht. Man kann auch allerley Zeichnungen darauf machen, und mit Wachs überziehen, und alsdann das ganze Rohr mit geſchwächtem Scheidewaſſer, worin Eiſen aufgelöſt worden, übertreiben, da das offene dem Scheidewaſſer ausgeſetzte braun wird, und die mit Wachs überzogenen Zeichnungen weiß bleiben. Ferner werden Zahnſtecherfutterale, kleine Feldſchalmeyen, bäuriſche muſikaliſche Inſtrumente, die Mundſtücke an den Hautbois und Sackpfeifen ꝛc. daraus verfertigt.

Wie das ſpaniſche Rohr zu lackiren, ſiehe unter **Braune Farbe zum lackiren.**

3. Arundo Indica verſicolor flexilis; Juncus ſ. Scirpus Indicus; Juncus poroſus *Cluſ.* Rotta Bengalenſis,

ſis, das bunte indianiſche Rohr. Die holländiſchen Kaufleute nennen dieſe Röhre Rottings, denn ſie ſind dünn und umſchlungen wie Weiden; ob ſie auch gleich eigentlich violenbraun ſind, ſo haben ſie doch allzeit einige Flecken, ſind weich, und laſſen ſich zuſammenwickeln, ja auf der Inſel Sumatra und anderwärts ſchlingen ſie ſich verſchiedentlich um die Bäume herum, 100, 200 bis 300 Klafter lang, daß man kaum den Anfang oder das Ende davon finden kann. Ja, wo keine Bäume ſind, ziehen ſie ſich über die höchſten Berge hinauf, und wenn ſie noch grün und jung ſind, findet man ihre Löcher und Gänge mit einem angenehmen Waſſer und Safte ſo häufig angefüllt, daß, wenn man ſie bey einem Waſſermangel abſchneidet, man einige Eimer voll davon haben kann, um den Durſt zu löſchen. Dieſer Schilf kömmt aus Oſtindien, und ſcheint an denen Orten, wo er wächſt, ſeiner Zähigkeit und Biegſamkeit wegen, ſtatt der Weiden gebraucht zu werden. Nach **Stephan von der Hagen** Bericht, in der Beſchreibung ſeiner Schifffahrten, war derſelbe gar bequem, um die Geſchirrreiſe davon zu machen, womit die Schiffleute die Geſchirre banden. Insgemein ſind ſie wenigſtens ſo dick, als ein gemeiner dicker Spargel, ohne alle Knöpfe und Abſätze; von innen ſind ſie ſo löcherig, daß, wenn man das eine Ende an den Mund hält, und nur ein wenig hineinbläſt, der Wind auf der andern Seite heraus geht. Ungeachtet aber das Rohr von innen alſo röhrig, weich und ganz biegſam iſt, ſo ſieht es doch von außen ganz glatt und ſchlüpfrig aus, und iſt ſo hart, daß, wenn man zween Stäbe, zumal ſtark, gegen einander ſchlägt, blaue Fünklein oder Flämmlein herausfahren, wie der angezündete Schwefel von ſich giebt; ja ſie geben auch einen Schwefelgeruch von ſich. Die Canarienvögel, welche man von den canariſchen Inſeln zu uns bringt, werden in Körben verwahrt, die man von ſolchen Röhren flicht. Es wachſen dieſe Röhre vorzüglich

lich in dem congianiſchen Reiche, in Bengala, an dem Gangesfluß, und in Sumatra.

4. Arundo (Orientalis) tenuifolia, caule pleno, ex qua Turcæ calamos parant, *Tourn.* Dieſe Sorte iſt diejenige, aus welcher die Griechen, Türken, Perſer und Araber, ihre Schreibfedern machen. Sie wächſt in einem Thale, nahe an dem Berge Athos, imgleichen an dem Ufer des Jordans. Sie muß eben ſo behandelt werden, wie das Bamburohr. Siehe Bambus.

5. Arundo Arbor, Arundo Bamboa, Bambu-Rohr; ſiehe Bambus.

6. Arundo ſaccharifera, Zucker-Rohr; ſiehe unter Zucker.

7. Arundo arenaria *L.* ſiehe Sand-Rohr.

Arure, ſiehe Aroure.

Arze, ſiehe Lerchenbaum.

Arzel, Arſel, heißt auf der Reitſchule ein braunes oder ſchwarzes Pferd, welches am rechten Hinterfuße eine Balzane oder ein weißes Zeichen hat, welches vom Fuß bis zum Huf herum geht.

* Dergleichen gezeichnetes Pferd wird von Abergläubigen für unglücklich im Kampfe gehalten.

Arzeney-Erde, ſ. Erde (Arzeney-)

Arzeney-Kunſt, (**Pferde-**) L. Hippiatrica ars, Fr. Hippiatrique; ſiehe Pferde-Arzeney-Kunſt.

Arzeney-Kunſt, (**Vieh-**) L. Ars veterinaria, Fr. l'art vétérinaire; ſiehe Vieh-Arzney-Kunſt.

Arzeney-Nuß, franzöſiſche, Cerbera Manghas *Linn.* ſ. Harz-Baum.

* **As**, iſt bey dem Ducatengewichte ſo viel, als ein Eschen, deren 15 ein Grän, und 64 einen Ducaten machen. Zu Amſterdam iſt es eine von den Abtheilungen des Pfundes Marktgewicht, deren 32 einen Engel, 10 Engel ein Loth, und 32 Loth ein Pfund machen. In dem Apothekergewichte, wo es auch Aſſis heißt, bedeutet es 24 Loth, oder ein Apothekerpfund. Sonſt iſt es

es eine gewiſſe kleine Kupfermünze, ungefähr einen Kreuzer am Werthe.

Die Römer gebrauchten das Wort As, theils ein Ganzes, oder die ganze Erbſchaftsmaſſe damit anzudeuten, daher auch das Wort Hæres ex aſſe, d. i. der einzige Erbe, entſprungen; oder ſie gebrauchten es als ein Gewicht oder Pfund, deſſen Eintheilung ſie folgendermaßen machten. Ein Sextans hatte 2 Unzen eines Aſſis oder ganzen Pfundes; ein Quadrans hatte 3 Unzen, oder es war der dritte Theil aus 12, als ſo viel Uncias das ganze As hatte. Triens hatte 4; Quincunx 5; Semis 6; Septunx 7; Bes 8; Dodrans 9; Dextans 10; Deunx oder Decunx 11; As war das Ganze, und hatte 12 Unzen.

Aſa, Aſſa, Aſand, Aſandt, eine Art Gummi, deren es zweyerley Sorten giebt, die durch den Geruch unterſchieden werden. Die eine iſt der wohlriechende Aſand, Aſa dulcis, welche man aber mehr unter dem Namen Benzoe kennt. Die andere iſt der ſtinkende, Aſa fœtida, welche daher auch den Namen Teufelsdreck führt. Von beyden wird man unter ihren Artikeln ein Mehreres finden.

Aſara, ſiehe Aſarum.

Aſarina Tourn. Fr. Aſarine. D. die unächte Haſelwurz. Der Ritter **von Linné** hat dieſes Pflanzengeſchlecht zu dem Antirrhinum und die Linarias geſetzt, da doch, unter andern Unterſchieden, die Linariæ an dem hintern Theile ihrer Blumen einen Sporn haben, dergleichen ſich bey dem Antirrhinum und der Aſarina nicht befindet, und die Einſchnitte des Kelchs bey dem Antirrhinum ungleich, bey der Aſarina hingegen gleich tief ſind.

Der Charakter dieſes Geſchlechts iſt folgender. Der Kelch beſteht aus einem einzigen Blatt, welches in 5 gleiche Abſchnitte, faſt bis auf den Grund hinab, zerſchnitten iſt. Die Blume beſteht ebenfalls aus einem einzigen Blatt, und gehört unter die Art der Larvenblumen. Sie hat eine lange walzenförmige Röhre, welche oben

oben an dem Gipfel in zwo Lippen getheilt iſt, wovon die obere wieder zween Theile hat, die am Rande rückwärts gebogen ſind. Die untere Lippe iſt ſeicht in 3 Theile getheilt, welche ſtumpf ſind; die 2 Lippen fügen ſich genau an einander, ſo daß ſie eine Art einer Schnauze bilden. Sie hat 4 Staubfäden, von denen 2 länger ſind, als die andern. In der Mitte befindet ſich ein runder Eyerſtock, welcher einem einzelnen Griffel zur Stütze dient, der oben eine ſtumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine runde Hülſe oder Schale, die in zwo, mit vielen runden Samen angefüllte Zellen oder Fächlein abgetheilt iſt, welche, wie die an der Linaria, von ſelbſt aufſpringen.

Aſarina hederula ſaxatilis *Lob.* die unächte Haſelwurz, oder Erd = Ephen, Stein = Gundermann, iſt eine niedrige, auf dem Erdboden aufliegende Pflanze. Die Zweige breiten ſich auf allen Seiten nicht über 1 Schuh aus, und ſind ſo ſchwach, daß ſie völlig auf der Erde liegen, wenn man ſie nicht unterſtützt. Sie ſind mit Blättern beſetzt, dergleichen der Erdepheu hat, welche paarweiſe wachſen. Die Blumen kommen einzeln, auf allen Seiten der Stängel, an den Flügeln der Blätter heraus. Sie ſind wie die Blumen des Orant (Antirrhinum) geſtaltet; doch haben ſie eine lange Röhre. Oben an dem Gipfel haben ſie eine verſchoſſene purpurrothe Farbe; unten aber ſind ſie grasfarbig. Dieſe Blumen kommen im Junius zum Vorſchein; der Same aber wird im September reif, welcher bald darnach ausgeſäet werden muß. Am beſten iſt es, wenn man ihn ſelbſt ausfallen läßt. Die Pflanzen muß man an dem Orte ſtehen laſſen, wo ſie ausgeſäet worden ſind. Sie erfordern auch keine andere Wartung, als daß man ſie vor dem Unkraute bewahrt, und da, wo ſie zu dicht beyſammen ſtehen, verdünnt. Da dieſe Pflanze keine ſonderliche Schönheit hat, ſo iſt es genug, wenn man 2 bis 3, um der Mannigfaltigkeit wil=

willen, in den Gärten ſtehen läßt. Sie wächſt in Italien, und in den ſüdlichen Theilen von Frankreich wild.

Sie eröffnet, dient zu den Wunden, iſt gut für den Gries, Lungengeſchwüre und Engbrüſtigkeit.

Aſarolier, Azerolier, ſiehe Azarolus.

Aſarum, Azarum, Aſara bacca *Offic.* Aſarum *Matth. Dod.* C. *B.* & *J. B.* vulgare *Park.* Aſarum baccaris ſive Baccatus *Lob.* Baccharis, Vulgago *Aem. Macr.* Perpenſa *Hermol.* Nardus montana, ſylveſtris und ruſtica *Cord.* Sanguis Martis Magorum *Montalb.* Fr. Cabaret, Girard Rouſſin, Nard ſauvage, Oreille d'homme, Oreillette, Rondelle, und an einigen Orten in Bourgogne la Radito. D. Haſelwurz, Haſſelwurz, wilder Nardus, Weihrauch-Kraut, Haſenöhrlein, Mausöhrlein. Die Blumen haben einen dicken glockenförmigen Kelch von einem einzigen Blatte, welches gefärbt und am Rande ſeicht in 3 Theile abgetheilt iſt, welche rückwärts gebogen ſind. Sie hat keine Blumenblätter, ſondern 6, 8 bis 12 Staubfäden. Aus dem Eyerſtocke wird eine dicke Capſel mit 6 Zellen, in deren jeder ein mehr oder weniger runder Same enthalten iſt. Dieſe Blumen wachſen dicht an dem Boden, und verbergen ſich unter die Blätter, welche an mehr oder weniger langen Stielen ſtehen, und purpurroth ſind.

Die gemeine Haſelwurz, Aſarum vulgare *C. B.* hier zu Lande, hat eine dünne, lange, kriechende, eckige, knotige, braune oder aſchgraue Wurzel, welche an den Knoten mit Zaſern verſehen iſt, bitter und aromatiſch ſchmeckt, und von einem widerlichen Geruch iſt. Aus derſelben kömmt ein ſchwacher und kurzer Stängel, deſſen Ende lange cylindriſche, rauche, und grünliche Stielchen hervortreibt, an deren jedem ein bitteres, breites, ziemlich feſtes, etwas eckiges und wellenförmiges, in eine ſtumpfe Spitze ſich endigendes, an ſeinem Untertheile in zwey große Ohren ausgeſchweiftes, oben und unten

unten glänzendes, auf der obern Fläche dunkel= an der untern hingegen mehr hellgrünes, Blatt ſitzt, welches, ſeiner Länge nach, durch eine ſehr merkliche Rippe abgeſondert iſt. Es liegt ſehr niedrig, und iſt beſtändig grün. Die Blumen haben purpurrothe Staubfäden. Ihre Früchte ſind in 4 Fächer abgetheilt, worin Samenkörner, wie Roſinenkerne, liegen. Die ganze Pflanze hat einen ſtarken, von Roſen und weißem Pfeffer vermiſchten Geruch. Dieſes Gewächs blüht im April. Es findet ſich in Wäldern, an bergigen und ſchattigen, und mithin feuchten Orten. Gemeiniglich iſt es überall, wo der Wald=Mangold (Pyrola) wächſt, anzutreffen.

Die Sorte, welche in England gemein iſt, doch aber ſelten wild gefunden wird, hat dicke fleiſchige Wurzeln, welche Knoten haben, und überall Faſern treiben. Die Blätter wachſen einzeln auf kurzen Stielen, und kommen unmittelbar aus der Wurzel heraus; ſie ſind beynahe wie bey der vorgeſchriebenen Sorte, aber gekerbt.

Die Haſelwurz wird im Herbſte durch Theilung der Wurzeln fortgepflanzt. Sie verlangt weder ſtarke Sonnenhitze, noch viel Feuchtigkeit. Sie liebt vornämlich die Morgenſonne. Sie iſt im Froſte ziemlich dauerhaft, und ein gutes Fiebermittel.

In der Provinz Norfolk hat man ſich des Haſelwurzpulvers mit großem Nutzen in der Wuth des Hornviehs bedient; man hat davon in die Naſe geblaſen, welches einen ſehr häufigen Abfluß ſcharfer wäſſeriger Feuchtigkeiten aus dem Gehirn verurſacht, und viele dieſer Thiere aus dem Rachen des Todes geriſſen hat.

* Dieſes Gewächs hat ſeine Benennung Aſarum, vom α priv. und σαίρω, ich ziere, als ob man ſagen wollte, eine gar nicht zur Zierde gemachte Pflanze; Haſel- oder Haſſel=Wurz, weil es beſonders gern unter den Haſelſtauden wächſt; Weihrauch=Kraut, wegen des guten Geruchs der Blätter; und wilde Narden, weil

ihr

ihr Geruch den Narden ziemlich gleichen ſoll. Es iſt ſehr dauerhaft, und grünt durch den ganzen Winter, weil die Blätter faſt die Art des Epheu haben, und nicht eher abfallen, als bis die neuen wieder hervorkommen. Es hat einen dem Baldrian (Valeriana) etwas gleichenden, doch nicht unangenehmen Geruch, welches die Urſache seyn mag, daß die Katzen ihm ſo ſehr nachſtellen. Man will angemerkt haben, daß zuweilen unter den Wurzeln des Haſelkrautes, etwa 1 Schuh tief in der Erde, eine Gattung runder Erdnüſſe gefunden würden, welche auswendig gelblich, inwendig aber weiß ausſähen, und voll milchweißen brennenden und ezenden Saftes wären.

Etliche Frauen legen die friſchen Blätter in die friſchgemolkene Milch, und glauben, ſie werfe beſſer auf, und gebe mehr Sahne.

Wenn die Haſen und andere wilde Thiere ſich übel befinden, ſo freſſen ſie Haſelwurz, und werden dadurch curirt. Dieſes haben bereits die Alten wahrgenommen, und dieſes Kraut nebſt der Wurzel hernach mit Salz vermiſcht ihren Schafen und Rindvieh zu lecken und zu freſſen gegeben, zur Verhütung aller Fäulung im Leibe. Den Pferden pflegt man die Wurzel unter das Futter zu miſchen, wenn ſie nicht freſſen wollen, und werden ganz muthig davon. Die Schmiede geben auch dieſe Wurzel, von 1 bis zu 2 Unzen, den Pferden, als ein gar ſonderliches Mittel wider den Wurm, ein; ſie wird nämlich geſtoßen, und mit Kleyen vermiſcht, ihnen vorgelegt. Nach Hrn. D. Leche Bericht, im VI. B. der überſ. Abhandl. d. Königl. Schwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1744, S. 275, werden die Schweine, wenn man ſie Waſſer ſaufen läßt, worein man Haſelwurzeln gelegt hat, deſto eher fett; und wenn ſie die Krankheit haben, die wir den Pips nennen, werden ſie durch eben den Trank curirt.

Die

Die ganze Pflanze iſt ſehr ſcharf, ſo daß ſie der Arons=wurz im geringſten nichts nachgiebt. Die Wurzel wird zur Arzney gebraucht. Die beſte muß ſchön und völ=lig, friſch getrocknet, von den Zaſern geſäubert, grau, ganz und ſo dick als ein Federkiel ſeyn, einen durchdrin=genden, doch ziemlich lieblichen Geruch, und ſcharfen, etwas bittern, auf der Zunge wie Jngber brennenden Geſchmack haben. Sie führt viel flüchtiges Salz und Oehl bey ſich, hält ſich aber kaum über ein Jahr, ſon=dern verliert binnen ſolcher Zeit ihre Kräfte und Eigen=ſchaften. Jhre Wirkung iſt, wenn von der zu Pulver geſtoßenen Wurzel ½ Quent und darüber eingenommen wird, ſehr heftig, und viel heftiger als die Wirkung des Aron. Sie erregt ein heftiges Erbrechen, purgirt auch zuweilen von unten ſtark. Es wird ihr aber die er=brechende Kraft durch das Kochen im Waſſer ſehr be=nommen, und alsdann treibt ſie den Urin. Sie eröff=net die verſtopfte Leber, Milz, Gallenblaſe und Gekrös=äderlein, und reinigt den Leib von allen böſen Feuch=tigkeiten. Abgekocht und davon getrunken, ſoll ſie die monatliche Reinigung, Nach= und todte Geburt, wie auch die Mondkälber, unfehlbar austreiben. Sie zer=theilt ferner den zähen Schleim der Lungen, vertreibt das Keichen und Huſten, und ſtärkt das Gehör. Sie vermag viel in der Gelb= und Waſſerſucht, in den Glie=derkrankheiten, drey= und viertägigen Fiebern, wie dann die zween erfahrnen Spital=Medici zu Breslau, **Pe=zold** und **Klaunig**, verſichern, daß ſie die Wurzel zu ½ Quent, oder etwas mehr, in Wein eingeweicht, etli=chemal hinter einander vor dem Fieberanfall nehmen laſſen, und vermittelſt eines zuerſt gelinde darauf er=folgten Erbrechens, nachher aber deſto ſtärker ausgebro=chenen Schweißes, die viertägigen Fieber glücklich damit beſiegt haben. Haſelwurz mit Käſewaſſer oder Ho=nigwaſſer vermiſcht, und alſo gebraucht, purgirt den Leib innerlich ganz gelinde, und curirt ebenfalls die kal=

ten

ten Fieber. Das Decoct hilft wider das langwierige Hüftweh. Schwangere Weiber aber müſſen ſich vor dieſer Wurzel hüten, weil ſie ohne Schaden der Leibesfrucht nicht genommen werden kann. Als ein Schnupftobak gebraucht, führt ſie ſehr viel Schleim durch die Naſe ab, und kann daher in Schlagflüſſen oder Lähmungen, welche von Anhäufung allzu vieler Feuchtigkeiten entſtanden, bey einem Waſſerkopf, und hartnäckigen Hauptſchmerzen, ſicher und mit Nutzen gebraucht werden. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß die Doſis davon ſehr geringe ſeyn, aber deſto öfter gegeben werden müſſe, wenn der Effect davon bis in die zähen und angehäuften Feuchtigkeiten gelangen ſoll, weil, wenn ein mehreres auf einmal genommen wird, mit dem dadurch erregten Erbrechen auch zugleich die Arzeney wieder fortgeht, ehe ſie an den gehörigen Ort, oder weiter als bis in den Magen, gelangen können. Aus dieſer Urſache iſt es beſſer gethan, man richte und nehme ſie in flüſſiger Geſtalt, als in Pulver, mit Wein oder Waſſer ausgezogen, und mit gelindern Sachen vermiſcht. Die Blätter machen Schlaf, und geſtoßen auf den Puls gebunden, vertreiben ſie das Fieber. Das aus den Blättern bereitete Pflaſter, auf die Nieren gebunden, reinigt ſie nebſt den Harngängen. Blätter und Wurzel in Lauge geſotten, und das Haupt damit gewaſchen, ſtärkt das Gehirn und Gedächtniß, macht auch ſchwarzes Haar, und wehrt dem Ausfallen deſſelben. Oehl von Haſelwurz gemacht und die Rippenmuskeln damit geſtrichen, erweckt Schweiß und befördert den Harn. Ein Augenwaſſer von Haſelwurz und Tutia, nimmt die Felle von den Augen, und macht ein klar Geſicht. Haſelwurz zu Pulver geſtoßen, und in die alten unreinen Schäden geſtreuet, macht dieſelben rein, und befördert deren Heilung. Wenn man die Wurzel in Roſenwaſſer weicht, und zerſtößt, dient ſie auf die Warzen des Geſichts.

In einigen Apotheken hat man eine Latwerge, Diaſarum genannt, und wird als ein beſonderes Brechmittel gelobt, welches man zu jeder Zeit des Jahrs ſicher verordnen kann. Man hat auch in denſelben das Extractum Aſari, welches man ſonſt Coagulum Aſari nennt, und ein köſtliches Mittel in melancholiſchen Krankheiten iſt, die Gelb- und fallende Sucht curirt, den Harn und die monatliche Reinigung treibt, die Würmer im Leibe tödtet, und die langwierigen, beſonders die Quartanfieber curirt. Es wird auch von einigen ein Waſſer aus den Blättern und Wurzeln deſtillirt, welches ſie wider die Engbrüſtigkeit, Gelb- und Waſſerſucht, drey- und viertägige Fieber, rühmen, auch zu den dunkeln und blöden Augen gut ſeyn ſoll. Es löſcht auch die Hitze an allen Gliedern, mit Tüchern darüber geſchlagen. Die aus den Blumen bereitete Conſerve ſtärkt das Gehör und Gedächtniß.

Vom Aſaro. ſ. Breßl. Samml. 6. Verſ. Dec. 1718, S. 1974, f.
Wahrnehmung von der Wirkung der Haſelwurzblätter, wenn ſie zu Pulver geſtoßen, in die Naſe gezogen werden, vom Hrn. Desmars: ſt. im 1. St. des VII. B. der aus dem Franz. überſ. Samml. auserleſ. Wahrnehm. Straßb. 1763. 8. S. 78, f.
Jo. Henr. Schulze diſſ. de Aſaro. Hal. 1739, 4. 3. B.

* **Asbeſt, und Amiant.** Der Asbeſt und Amiantſtein ſind zwar den Hauptbeſtandtheilen nach einerley; die Naturforſcher aber haben doch einen Unterſchied unter ihnen feſtgeſetzt, welcher darin beſteht: Der Amiant, Amianth, Amiant-Stein, Amianthus, Amiantus, Amianthus lapis, Fr. Amiante, iſt ein zaſeriger ſchwarzgrünlicher Stein, welcher ſich wie Federn von einander reißt, daher er auch von Einigen Federweiß, Schieferweiß, oder Katzenſilber genannt wird; und weil die Fäden ſich von einander trennen laſſen, daß man ſie hierauf wie Flachs ſpinnen kann, wird er Berg- Erd- oder Stein-Flachs, lebendiger Flachs, genannt. Die Theile deſſelben ſind fadenähnlich, faſerig und zäh; und zwar laufen die Faſern etwas parallel, oder

ſie

ſie ſchneiden ſich einander ab, und bilden kleine Blättlein oder Schuppen; oft durchſchneiden ſie ſich, ohne eine beſondere Ordnung zu beobachten. In dem Bruch iſt der Stein ganz uneben, und von ungewiſſer Bildung. Die Amiantſteine ſind ſehr leicht, denn ſie ſchwimmen beynähe alle auf dem Waſſer. In dem Feuer werden ſie etwas härter, und dabey ſpröde, meiſtens auch weißer; außerdem aber leiden ſie keine Veränderung darin. Bey dem Asbeſt, (Abeſten, Abeſum, Albeſten, Aſbeſtes, Aſbeſton, Aſbeſtum, Albeſtus, Fr. Aſbeſte) beſtehen deſſen kleine Theile aus Faſern, die entweder durchaus, oder wenigſtens zum Theil, parallel laufen. Er bricht am beſten nach der Länge der Faſern, iſt etwas hart und zugleich ſpröde, läßt ſich daher nicht, wie der Amiant, biegen, ſchwimmt auch nicht auf dem Waſſer, ſondern ſinkt vielmehr zu Boden. In dem Feuer wird er, je mehr man ihn brennt, immer härter. Wenn Plinius ſagt, daß der Amiant, wenn man ihn findet, den koſtbarſten Perlen gleichgeachtet werde, ſo darf man ſich über die Seltenheit dieſes Minerals zu ſeinen Zeiten eben nicht verwundern, weil man es damals nirgends, als in den Wüſten Indiens, in Eubӧa, bey der Stadt Korinth, in der Inſel Candia, welche alle Länder ſind, von welchen der Flachs den Namen hatte, gefunden haben ſoll. Zu unſern Zeiten iſt es deſto gemeiner worden, da man nicht mehr nöthig hat, ſolches in Indien, in Japan, in Sina, noch in Aegypten, wo man es vor Zeiten herbringen ließ, zu ſuchen; ſondern man findet es jezt in den meiſten Inſeln des Archipelagus, in Cypern, in Negroponte und Corſica. Es iſt auch an verſchiedenen Orten in Italien, und inſonderheit auf den Gebirgen von Volterra, bey Seſtri in Ligurien, in Bayern, in den Hochländern von Scotland, in England, in Spanien auf den pyrenäiſchen Gebirgen, in Frankreich in der Grafſchaft Foix und bey Montauban, im Vogtländiſchen, Salzburgiſchen, Steyermark, Tyrol, Ungarn, Sieben-

bürgen, wie auch in Schleſien, Böhmen, Bayern und Sachſen, im erzgebirgiſchen Kreiſe, an den böhmiſchen Gränzen, anzutreffen. Im Jahr 1720 hat man einen guten Amiantſtein in Moſcau, in der ſibiriſchen Landſchaft Werchoturski gefunden; die Einwohner nennen ihn Hameniſchelk, oder den Seidenſtein; er wächſt daſelbſt in einem Berge, in gewiſſen Adern, zwiſchen einem harten und dunkelgrünen Steine, welcher mit Pulver zerſprengt wird. Auf den pyrenäiſchen Gebirgen wird er in Steinbrüchen gefunden, und in dem capaniſchen Thale findet man, wie **Pomet** vorgiebt, auch eine Gattung Amiant, die wie eine Pflanze in den Marmorbrüchen, bey 2 Schuh hoch, wächſt. In Grönland trifft man viele Amiantberge an, davon der Gang ziemlich breit, und der Flachs lang, weich und ſchön weiß iſt. Der beſte aber kömmt aus Aſien und der Türkey, denn der aus Italien, Cypern und England iſt ſo kurz und zerbrechlich, daß er ſich nicht ſpinnen läßt. In den Cabineten findet man einige Stücke von der Höhe eines Fußes, deren Fäden von gleicher Länge ſind; und man darf gar nicht zweifeln, daß man nicht noch viel längere finden ſollte, welche, weil ſie ſehr dicht neben einander liegen, den Holztheilchen ſehr ähnlich zu ſeyn ſcheinen. Und daher iſt es auch gekommen, daß einige ſich haben betriegen laſſen, die dergleichen Stücke von Amiant für unverbrennliches Holz gehalten haben. Und dieſer vollkommenen Aehnlichkeit haben ſich ehemals betrügeriſche Mönche gar wohl zu bedienen gewußt, da ſie die Leichtgläubigkeit einiger andächtigen Perſonen gemißbrauchet, und ihnen einige Stücke dieſes Minerals, welche ſie für Holz von dem heiligen Kreuze ausgegeben, als eine große Koſtbarkeit verehret haben. Sie gaben ihrer Betrügerey durch das vorgegebene Wunder des Feuers ein großes Anſehen, wenn ſie dieſen Leichtgläubigen zeigten, daß dieſes Element über das vorgegebene heilige Holz keine Gewalt habe.

Und

Und eben dieſe Unverbrennlichkeit iſt das Weſentliche, welches den Amiant von allen andern mineraliſchen Steinen unterſcheidet. Verſchiedene mit demſelben im Feuer angeſtellte Verſuche findet man in **Mahudels** Abhandl. vom unverbrennlichen Flachſe.

Obſchon die Art und Weiſe, denſelben zu ſpinnen, bey den alten orientaliſchen Völkern ſehr gebräuchlich geweſen, ſo iſt doch ſelbige den Römern ziemlich unbekannt geweſen; ja ſelbſt die Griechen ſcheinen wenig davon gewußt zu haben. Auch ſelbſt dem **Plinius** ſcheint ſie unbekannt geweſen zu ſeyn. **Jo. Bapt. Porta**, im 4. Buche Magiæ naturalis, ſieht das Geheimniß, den Amiant zu ſpinnen und zu verarbeiten, für eine Sache von ſchlechter Wichtigkeit an, nachdem er zu Venedig, wie er ſchreibt, ſelbſt geſehen, daß ſich eine Frau aus der Inſel Cypern damit beſchäftigt. **Ciampini** hat uns ſeit einigen Jahren die Sache genauer bekannt gemacht, welche von **Mahudel** auf folgende Art zu einiger Vollkommenheit gebracht worden iſt. Man nimmt diejenige Art von Amiant, deſſen Fäden am längſten und ſeidenartigſten ſind, zerſchlägt ihn mit einem Hammer in verſchiedene Stücke, jedoch in keinem Mörſer, damit er nicht zu Staub gemacht werde. Dieſe Stücke werden hierauf ſo lange in warmes Waſſer getaucht, bis ihre terreſtriſche Theilchen ſich gänzlich aufgelöſet haben. (**Ammann**, in ſeiner Manuduct. ad materiam med. will, man ſoll ſie in Lauge aus Aſche von verfaultem Eichenholz und gedörrten Weinhefen tauchen, und nach dieſem einen Monat lang im ſüßen Waſſer liegen laſſen.) Er muß im Waſſer oft umgewendet, und in ſo viel Fäden, als nur möglich iſt, mit dem Finger zertheilt werden, damit die wie Kalk ausſehende zarte Erde davon abgeſondert werde, welche die Fäden zuſammenhält, und von welchen das Waſſer ganz dick gemacht, und wie eine Milch weiß gefärbt wird. Dieſe Arbeit muß 5 bis 6 mal und ſo oft wiederholt werden,

bis das Waſſer ſeine natürliche Klarheit behält, und die Fäden genugſam geröſtet ſind. Wenn der Asbeſt auf dieſe Art geſäub ert worden, werden die Fäſerchen auf einem Korbe oder Siebe von Binſen ausgebreitet, damit das Waſſer deſto geſchwinder vollends ablaufen möge, und ſo lange in die Sonne geſezt, bis ſie vollkommen trocken ſind. Alsdann werden zween breite Kämme mit ſehr zarten und engen Zähnen, dergleichen die Hut= und Tuchmacher zum Kämmen der Wolle gebrauchen, genommen, und damit die Fäſerchen, indem ſie gekämmt werden, vollends auseinander getheilt. Man nimmt hierauf den auf ſolche Art zubereiteten Flachs zuſammen, und behält ſolchen zwiſchen den beyden über einander gelegten Kämmen, daß nur die äußerſten Spitzen hervorragen. Die Kämme werden alsdann auf einem Tiſche oder einer Bank befeſtigt, und dienen auf ſolche Weiſe zum Spinnrocken, von welchem der Faden gar füglich abgeſponnen werden kann. Man muß auch auf eben dieſem Tiſche eine Spule mit ſehr fein geſponnenem Garne von gemeinem Flachſe bey der Hand haben. Von dieſem wird ein Faden, und zugleich 2 oder 3 Fäden von Amiant genommen, und durch das Umdrehen einer Spindel, welche mit einem Wirtel oder Haken verſehen iſt, dergeſtalt mit einander vereinigt, daß der Faden von gemeinem Flachſe mit denen von Asbeſt überzogen wird, und ſie durch dieſes Mittel nur einen einzigen Körper oder Faden ausmachen. Damit aber dieſes Spinnen deſto bequemer von ſtatten gehen möge; muß man ein Gefäß mit Baumöhl bey der Hand haben, mit welchem man von Zeit zu Zeit die Finger benetzen kann, um dadurch theils zu verhüten, daß der Asbeſtfaden die Haut nicht angreife und wund mache, theils die Fäden deſto weicher und gelinder zu machen. Wenn man nun auf dieſe Art einen langen an einander hängenden Faden bekommen hat, ſo iſt es leicht, wenn deren viele zuſammen genommen und unterwirkt werden, ein Gewebe daraus zu verfertigen, welches, nach

der Anzahl und Stärke der Fäden, die man dazu nimmt, grob oder fein gemacht werden kann. Und weil der eingeſponnene Flachsfaden und das Oehl noch darin befindlich iſt, ſo brennt man daſſelbe, ohne daß es der Leinwand etwas ſchaden ſollte, im Feuer aus.

Auf den pyrenäiſchen Gebirgen verfertigt man noch wirklich Schnüre, Geldbeutelchen, Strumpfbänder und Gürtel aus dergleichen Fäden, welche deutliche Proben von der Möglichkeit, ſie zu verarbeiten, ſind, und es iſt gewiß, daß, wenn man mehr Mühe und Sorgfalt, als die Einwohner dieſer Gebirge zu thun gewohnt ſind, darauf wenden wollte, man recht artige Dinge davon verfertigen könnte. Unterdeſſen, wenn man auch die von den Alten ſo ſehr gerühmte Leinwand daraus verfertigen, ja ſelbige noch feiner, als die ihrige, und in größerer Menge machen könnte, ſo würde man doch allezeit zugeben müſſen, daß ſie, wegen der Zerbrechlichkeit des Steines, von welchem ſie ihren Urſprung nimmt, bey dem Gebrauche von keiner langen Dauer ſeyn, auch keinen andern Nutzen, als die bloße Curioſität, haben würde. Alles, was die alten Schriftſteller, welche vor und nach dem Plinius dieſer Leinwand in ihren Schriften Erwähnung gethan haben, davon beybringen, beſteht darin, daß ſie erzählen, wie ſelbige beſchmutzt und verunreinigt worden, damit man das Vergnügen haben könne, ſie gereinigt und unverletzt wieder aus dem Feuer zu ziehen. Plinius ſchreibt: „Wir haben davon Tiſchtücher geſehen, welche, nachdem ſie bey Gaſtereyen gebraucht, „ins Feuer geworfen worden, damit ſie durch die Flammen wieder gereiniget würden, aus welchen man ſie „viel ſchöner und weißer bekommen, als wenn ſie in „Waſſer wären gereinigt worden.“ Carl V hat viele daraus verfertigte Servieten gehabt, mit welchen er den Prinzen ſeines Hofes, wenn er ſie bewirthete, dergleichen Vergnügen machte; und man hat nachher zu Rom, zu Venedig, in Sachſen, zu Löwen und in an-

dern Städten, verſchiedene große Herren, ja ſelbſt Perſonen von geringerm Stande, geſehen, welche ſich mit wenigern Koſten, als dieſer Kaiſer, daran beluſtiget haben. Wenn man bey dem Hierocles findet, daß die Brachmanen ſich in ſolche Leinwand gekleidet haben, ſo beweiſet ſolches, daß der Amiant bey den Indianern viel gemeiner, als an andern Orten, geweſen ſeyn muß; es wird daher keinesweges daraus der Schluß zu machen ſeyn, daß ſich dieſe Weltweiſen dergleichen Kleider zu ihrem täglichen Gebrauch bedient haben. Die Unverbrennlichkeit, welche ſie, wie dieſer Schriftſteller ſagt, für etwas Göttliches hielten, und die Vergänglichkeit, welcher dieſe Kleider, weil ſie ſich leicht zerfaſeten, unterworfen waren, erlaubte ihnen keinen weitern Gebrauch davon zu machen, als ſelbige bey heiligen und feyerlichen Handlungen zur Pracht zu tragen.

Der Gebrauch der Hemden oder Säcke von Leinwand, deren man ſich bey Verbrennung der Todten bedienet hat, damit darin die Aſche des Körpers mit der übrigen verbrennlichen Materie unvermengt erhalten werden möchte, würde in der römiſchen Geſchichte von größerm Nutzen ſeyn, wenn man davon mehrere Zeugniſſe beybringen könnte. Es iſt nicht zu läugnen, daß die Ehrerbietung, welche dieſe Völker gegen die Aſche der Todten, die ihnen im Leben lieb geweſen, blicken laſſen, eine große Sorgfalt vorausgeſetzt, mit welcher ſie die Aſche des Körpers von der Aſche des Holzhaufens abzuſondern ſuchten. Denn es iſt nicht glaublich, das Artemiſia die Aſche ihres Gemahls Mauſolus, welchen ſie nach ſeinem Tode ungemein bedauerte, ſo leicht würde haben verſchlucken können, wenn ſie nicht überzeugt geweſen wäre, daß dieſelbe von der Aſche derjenigen Spezereyen, welche zu Verbrennung des Körpers gebraucht worden waren, unvermengt geblieben wäre. Nicht viel wahrſcheinlicher iſt es, daß Agrippina die Aſche ihres Gemahls Germanicus, nach des Tacitus Berichte, Annal. II. B.

Cap.

Cap. 75, mit ſolcher Zärtlichkeit in ihrem Buſen würde aufgehoben haben, wenn ſie geglaubt hätte, daß ſie mit anderer Aſche wäre vermengt worden. Es iſt aber hieraus keineswegs der Schluß zu machen, daß man bey den Körpern vornehmer Perſonen dieſen Vorzug beobachtet, und ſie bey der Verbrennung in Leinwand aus Asbeſt eingehüllt habe. Und ob man gleich vor kurzem ein Grab entdeckt, und ſelbiges in der vaticaniſchen Bibliothek aufgeſtellt hat, in welchem ein Schweißtuch von dieſer Leinwand lag, welches 9 römiſche Ellen lang, und 7 breit, und annoch voller Aſche und halbverbrannter Knochen iſt, ſo iſt dem ungeachtet noch an dem Gebrauche dieſer Leinwand in Verbrennungen zu zweifeln.

Man bediente ſich auch des Flachſes von Asbeſt zu Dochten, welche die Eigenſchaft hatten, daß ſie unaufhörlich leuchteten, ohne etwas von ihrem Weſen zu verlieren, und ohne daß man nöthig gehabt hätte, dieſelben zu putzen, ſo lange nämlich das dazu gegoſſene Oehl zu Unterhaltung der Flamme zureichte, und welche daher das ewige Licht hießen. Die Heiden bedienten ſich dieſer Dochte in ihren Tempeln in den Lampen, welche den Götzenbildern geheiligt waren. Nichts iſt wohl unter denen übrigen Eigenſchaften, welche man dem unverbrennlichen Flachſe beylegt, berühmter, als derjenige Docht, welcher, ohne daß man ihn berührte, ein ganzes Jahr hindurch in der goldnen Lampe leuchtete, welche Callimachus in den Tempel der Minerva zu Athen verehret hatte. Solinus, im 12. Cap. ſeines Polyhiſtor, macht viel Weſens von einer ſolchen Lampe, die in England faſt eben ſo lange vor der Statue dieſer Göttin in einem ihr gewidmeten Tempel brannte. Und wenn man dem Papſt Damaſus in einer Sache, welche die Naturlehre angeht, mehr Glauben beymeſſen darf, als in demjenigen, welche zur Kirchengeſchichte gehören, ſo iſt zu Rom, wie er in den Geſchichten des h. Sylveſter ſchreibt,

bey einem Taufſtein eine ſolche brennende Lampe geweſen, in welcher ein ſolcher Docht gebrannt haben ſoll. Dieſe von den Geſchichtſchreibern ſo ſehr erhobene Sache zeigt genugſam, wie ſelten dieſer Flachs damals geweſen ſeyn muß. Er iſt aber nachgehends ſo gemein geworden, daß **Ludw. Vives**, ein Spanier, da er ſich zu Anfange des 15ten Jahrhunderts in Paris aufgehalten, dergleichen Dochte geſehen haben will, deren man ſich an verſchiedenen Orten dieſer Stadt bediente. Ich weiß nicht, warum man nicht noch heut zu Tage dieſe Dochte gebraucht, da doch ihre Bequemlichkeit auf die Erfahrung gegründet iſt. **Mahudel** hat bemerkt, daß, wenn die Fäden des Amiantes, ohne daß ſie erſt von den kalkigen Theilen, welche ſie zuſammenhalten, durch das Waſſer dürfen gereinigt werden, in ein Gefäß mit Oehl oder Fett gethan, und angezündet werden, dieſelben ſo lange leuchten, als die fette Materie dauert. **Licetus**, **Ferrarius**, und einige andere, die ſich mit Unterſuchung der Alterthümer beſchäftigt, und uns Nachricht von den Lampen der Alten gegeben haben, glauben, daß das beſtändige Feuer der Begräbnißlampen, von welchem ſie vorgeben, daß es nicht eher verloſchen ſey, als bis dieſe Lampen in die Luft gebracht worden, durch Hülfe dieſer Dochte ſey unterhalten worden. Da ſie aber zweyerley dabey vorausgeſetzt haben; erſtlich, daß man in einer von dergleichen Lampen einen ſolchen Docht gefunden habe; zweytens, daß ſie auch nach verzehrter Materie, die zu ihrer Unterhaltung gedient, hätten fortbrennen können: ſo verwandelt ſich dieſes Lehrgebäude in eine wahre Unmöglichkeit.

Man hat auch, damit nichts von dem Asbeſt verloren gehen möge, ein Mittel erfunden, diejenige Art, die etwas kürzere Fäden hat, zu nutzen. Man verfertigt nämlich Papier daraus, welches man auch für unverbrennlich und beſtändig halten kann, weil man dasjenige, ſo darauf geſchrieben worden, wieder auslöſchen kann,

ſo oft man es in das Feuer wirft, aus welchem es eben ſo unverſehrt, wie die Leinwand, wieder herausgezogen wird. Man hat ſchon vor vielen Jahren in verſchiedenen Cabineten in Deutſchland dergleichen Papier geſehen. In dem Cabinet des Königs von Dänemark wird ein Bogen von einer beträchtlichen Größe aufbehalten, und **Charleton** verſichert, daß man ſolches noch jetzt ſehr gut nicht weit von Oxford in England verfertige. Man bedient ſich, zu Verfertigung dieſes Papieres, mehrentheils des reifen Asbeſtes, deſſen Faſern ſich leichter von einander trennen laſſen. Man zerſtößt eine gute Quantität dieſes asbeſtiſchen Steines in einem Mörſer ſo lange, bis alles flockig, wie Wolle, anzuſehen iſt. Alsdann nimmt man ein Sieb von eiſernem, oder noch beſſer kupfernem Draht, welches ganz enge Löcher hat, dergleichen die Papiermacher zu gebrauchen pflegen. Wenn hernach dieſer asbeſtiſche Wollenzeug in Waſſer eingeweicht und fleißig herumgerührt worden iſt, ſchüttet man ihn eiligſt in das Sieb, weil ſonſt die Materie, da ſie mineraliſch iſt, vermöge ihrer Schwere ſich bald wieder zu Boden ſetzt. Alsdann ſchüttelt und rüttelt man das Sieb ſo lange, bis dieſe Maſſe, wie ſonſt das Papier, die Figur des Siebes annimmt. Endlich bringt man die Maſſe auf das gewöhnliche Tuch, und ſtellt ſie an einen ſchattigen Ort, damit ſie trockne.

In der Arzeney wird der Amiant wenig gebraucht, außer zu einer Salbe, welche wider den Ausſchlag, den böſen Grind, oder die Krätze, dient.

Sur une eſpece de Lin incombuſtible, ſt. im 1. Th. der Obſervations curieuſes ſur toutes les parties de la Phyſique, à Paris 1719, 8. S. 103 — 106, und deutſch, u. d. T. Von einer Art unverbrennlichem Flachſe, im 1. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 96, fgg.

Sur l'Amiante, ſt. im Journ. œcon. Jan. 1760, S. 14 — 16.

Mémoire ſur l'Amiante: ſt. in No. 4 und 5 der Gazette ſalut. v. J. 1761.

Von

Von dem Asbeſt und der daraus verfertigten unverbrennlichen Leinwand, ſ. den 8. Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 641—645. desgl. das 2. St. des V. B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 181 — 185.

Eliæ Bertrandi diſſ. de Amianto, ſt. im Excerpto totius Italicæ nec non Helvet. Litterat. pro Ao. 1760. To. IV. S. 139 — 160.

Part of a letter from Mr. *Patrick Blair*, to Dr. Hans Sloane, dated Coupar of Angus, March 15, 1712, giving an account of the Aſbeſtos or Lapis Amiantus, found in the High-lands of Scotland: ſt. im 27. B. der Philoſ. Tranſact. No 333 for Jan. F. & M. 1712, S. 434 — 436.

Franz Ernſt Brückmanns neue Manier, unverbrennlich Papier zu machen; ſt. im 33. Verſ. der Bresl. Samml. Jul. 1725. Cl. 4, Art. 5.

Eb. deſſ. hiſtoria naturalis curioſa lapidis τȣ Ασβέςȣ, ejusque præparatorum, chartæ nempe, lini, lintei & ellychniorum incombuſtibilium. Brunſv. 1727, 4. 6. B.

A curious relation, taken out the third Venetian Journal de Letterati, of March 15, 1671; of a ſubſtance, found in great quantity in ſome mines of Italy, by Sgr. *Marco Ant. Caſtagna*, out of which is made a kind of incompuſtibie both Skin, Paper and Candle week, together with the experiments made therewith: ſt. im 6. B. der Phil. Tranſ. for A. 1671, No. 72, S. 2167 — 2169.

Jo. Ciampini de incombuſtibili lino, ſive lapide Amianto, ejusque filandi modo, epiſtolaris diſſertatio. Rom. 1691, 4. 3. B. ſt. auch in Brückmanns epiſt. itinerar. Cent. II. wieder abgedruckt.

An abſtract of a letter, wrote by Sgr. *John Ciampini* of Rome, concerning the Aſbeſtus, and manner of ſpinning and making an incombuſtible cloath thereof: ſt. u. K. im 22. B. der Phil. Tranſ. No 273, for Aug. 1701, S. 911 — 913.

Hrn. Axel Friedr. Cronſtedts mineraliſche Anmerkung über Hrn. Juſti Abhandlung von einem rothen und grünen Jaſpis mit einem Asbeſt von Mannsfeld; aus dem ſchwed. Mercurius überſ. ſt. im hamb. Magaz. XXIV. B. 2. St. 1760, 8. S. 155, f.

Jo. Heinr. Gottl. v. Juſti Nachricht von einem rothen und grünen Jaſpis mit Asbeſt, der in der Grafſchaft Mannsfeld von ihm entdeckt worden: ſt. in deſſen neuen Wahrheiten ꝛc. 7. St. Lpz. 1755, 8. Art. 5, S. 93 — 101; desgl. in deſſen geſaml. Chymiſchen Schriften II. B. Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 360 — 367.

An account of a ſort of Paper, made of Linum Aſbeſtinum, found in Wales, in a letter from *Edw. Lioyd*: ſt. im 14. B. der Phil. Tranſ. for A. 1614. No. 166, S. 823, f.

Abhandl. vom unverbrennlichen Flachſe, welche Hr. Mahudel in der kön. Acad. der Aufſchr. und ſch. Wiſſ. am 21. Jäner 1715 abgeleſen, aus dem 6. Th. der Schriften dieſer Acad. überſ. von F. G. Freytag: ſt. im Hamb. Magaz. II. B. 6. St. 1748, 8. S. 651 — 681.

Cph. Lud. Nebel de Aſbeſto obſervationes: ſt. in den Actis philoſ. medicis Societ. acad. Sc. Princip. Haſſiacæ. Gieſſæ Cattor. Frf. & Lpſ. 1771, 4. Art. 7, S. 50. f.
An account of a late discovery of Asbeſtos in France, in a letter from Mr. *Turb. Needham*, dated at Paris, May 17, 1760: ſt. im 2. Th. des 51. B. der Phil. Tranſ. for. A. 1760. Lond. 1761, 4. Art. 72, S. 837 f.
A discourſe, concerning the incombuſtible cloth, mentioned by Mr. Waite, addreſſ'd in a letter by *Rob. Plot*: ſt. im 15 B. derſelben, a. d. J. 1675, No. 172, S. 1051 — 1062.
Dan. Gottfr. Schrebers geſammelte Nachrichten bey einer Reiſe nach Schleiz, (und inſonderheit von dem auf dem Wege zwiſchen Schleiz und Gefäll befindl. Amiantfelſen ꝛc.) ſt. in deſſen neuer Cameralſchr. 7. Th. Lpz. 1767, 8. S. 199, fgg.
Einige Verſuche, welche mit einer gewiſſen Asbeſtart aus der Naturalienkammer zu Dresden, die, dem äußerlichen Anſehen nach, einem halb verfaulten Holze völlig gleicht, angeſtellt worden, von Chr. Fr. Schulze: ſt. im Hamb. Magaz. XVI. B. 1. St, 1756, 8. S. 109 — 111.
Matth. Tilingii obſ. de lino vivo aut aſbeſtino & incombuſtibili: ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II, A. 2, Obſ. 61.
A letter from Mr. *Nich. Waite*, concerning ſome incombuſtible Cloth, lately expoſed to the fire before the Royal Society: ſt. n. K. im 15. B. der phil. Tr. a. d. J. 1685, No. 172, S. 1049 — 1051. Lat. überſ. u. d. T. Obſervatio de panno quodam incombuſtibili, una cum annotationibus ſuper eo factis, in den Actis Erud. Lipſ. A. 1686, M. Aug. S. 400 — 402. Extrait du Journal d'Anglet. contenant une nouvelle relation fort curieuſe du Linum Aſbeſton, ou Toile incombuſtible: ſt. im Journ, d. Sç. p. l'a. 1685, S. 433 — 435.
A letter from Mr. *Wilſon*, giving an account of the Lapis Amianthus, lately found in Scotland: ſt. im 22. B. der Philoſ. Tr. No. 276, for Nov. & Dec. 1701, S. 1004 — 1006.

Aſcalabos, heißt eine Eidechſe in Amerika, welche wegen ihrer Schönheit merkwürdig iſt. Sie hat eine dreyeckige Stirn mit buſchigen Augenbraunen, welche, ungefähr wie bey dem Chamäleon, zurückgeſchlagen ſind, und am ganzen Leibe eben ſo bunte Flecken, als ein Tiger, und iſt mit kleinen runden Schuppen bedeckt, wovon die auf den Rücken aus lauter Perlen zuſammengeſetzt ſcheinen. Dieſe Eidechſe gehet ſacht, und ohne Geräuſch zu machen, auf den Menſchen zu, und zwar nicht in der Abſicht, um ihm Schaden zuzufügen, ſondern weil ſie ein Vergnügen daran findet, ihn anzuſehen.

Aſcalonia, Schalotte, Schalottenzwiebel; ſiehe in S.

Aſcarides, ſiehe unter Wurm.

* Aſch,

* **Aſch**, heißt, an einigen Orten, ein rundes, tiefes, oben weites und unten ſpitzig zulaufendes, töpfernes Gefäß, in Geſtalt eines großen Napfes, welches zu vielerley Abſichten in der Haushaltung gebraucht wird, und daher auch ſeinen Namen bekömmt, als: ein Blumen-Aſch, Reib-Aſch, Stärk-Aſch ꝛc. Gemeiniglich aber braucht man beſondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegoſſen, und bis zu Abnehmung der Sahne darin aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Aſch, und in Schwaben ein Milch-Scherbe, genannt, die zum Theil ganz ſind, und woraus die Sahne mit dem Rahmlöffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite, dicht am Boden, ein Loch mit einem Zapfen haben, wodurch die Milch abgelaſſen werden kann, die Sahne aber ſolchergeſtalt im Aſche ſitzen bleibt.

* **Aſche**, L. Cinis, Fr. Cendre, iſt der erdige Theil, welcher vom Holze, oder andern verbrennlichen Sachen, welche vom Feuer gänzlich verzehrt werden, übrig bleibt. Allen erfahrnen Hauswirthen iſt bekannt, daß das mehreſte Geſinde mit der Aſche ſehr liederlich umgehe, ſolche aus den Oefen und andern Feuerſtätten nur ſelten räume, dadurch ſolche aufhäufe, dabey das Anbrennen den Holzes beſchwerlich und die Feuerung weniger wirkſam mache, der Aſche ſelbſt aber durch das allzu lange Erhitzen die beſten Salze entziehe, und durch das Verbrennen der darin enthaltenen terreſtriſchen Theile ſolche zu einem leichten Staub und faſt zum gänzlichen Vergang bringe. Ferner iſt leider landkundig, daß durch das Herumwerfen und unverwahrte Aufbehalten der Aſche ſchon mancherley Feuerunglück entſtanden ſey. Hingegen kann, nach thätig angeſtellten Proben, zu einer ſehr beträchtlichen Erſparung des Brennholzes und vortheilhaftern Nutzung deſſelben ſowohl, als auch zum Gewinn mehr als verdoppelter Aſche, und derſelben großen Verbeſſerung, gereichen, wenn 1) in

einem

einem jeden Ofen und allen andern Feuerſtätten eiſerne Roſte, worauf das Holz hohl aufliegen, und zu Faſſung der Feuerflammen Luft haben, unter ſolchen aber die Aſche vom brennenden Holze und deſſelben größten Hitze, welche deren Verzehrung und Entkräftung bewirkt, ſich abſondern kann, angeſchaffet; 2) zur Winterszeit bey ſteter Feuerung die Aſche, ehe ſich ſolche allzu ſehr häuft, und durch das Verbrennen an ihren Kräften geſchwächt, auch dem brennenden Holze und deſſen Wirkung hinderlich wird, wöchentlich zweymal, an beſtimmten Tagen, und zwar früh vor dem Anzünden und Heizen der Oefen ausgerafft, und in wohlverwahrten blechernen oder töpfernen, dazu aptirten Gefäßen, ſofort zu dem Aſchenbehältniß gebracht, 3) jetztgedachtes Aſchenbehältniß aber, in Form eines großen Mehl= oder Getreidekaſtens, etwas abwärts und abgeſondert von den Vorwerksgebäuden, ſteinern erbauet, und mit ſchräg aufliegenden breternen Deckflügeln, damit das Waſſer davon ablauſen könne, verſehen wird, auch zur beſten Vorſicht die hölzernen Deckflügel auf der innern Seite mit Blech beſchlagen, imgleichen, zu mehrerer Verwahrung der Aſche, ein ordentlicher Holzrahmen auf den gemauerten Kaſten angebracht, und dann die Aufſchlagedeckel mit Haken, Bändern, Haſpen und Ketteln zum Verſchließen angerichtet werden. Durch dergeſtalt vorzukehrende Mittel und gebrauchte Vorſorge, wird a) vielfach mehrere Aſche von beſten Kräften gewonnen; b) ſehr vieles Feuerholz, ſo vorhin in der Aſche erſtickt, nur verglimmt iſt, und wenig oder gar keine Wirkung gethan hat, erſpart; c) alle Feuersgefahr, welche durch das unachtſame Vertragen heißer Aſche entſtehen kann, gänzlich vermieden.

Die auf einigen Gütern zu haltenden Aſchgruben würden, in ſo weit als ſolche außerhalb den Gebäuden und mit wohl verwahrter Bedeckung angelegt würden, auch nicht abzurathen ſeyn, wenn nicht, daß die Feuchtigkeit des Bodens zum Auslaugen der Aſche vieles beytragen dürfte, zum Bedenken ausfiele. Zum

Zum Aſche-Brennen ſind unter den Laubbäumen die härteren Arten beſſer, als die weichern; daher Eichen und Büchen die beſte und häufigſte Aſche geben, welche man jedoch zu anderm Gebrauche ſchonen muß; um ſo mehr, da an andern hiezu dienlichen Holzarten, als: Birken, Erlen und Aeſpen, Ueberfluß iſt. Beſonders giebt die Aeſpe, ihres weichen Holzes ungeachtet, weiße, eben ſo gute und beynahe eben ſo viele Aſche, als das harte Holz. Indeſſen hat man nicht nöthig, ſich zum Aſchebrennen friſcher wachſender Bäume zu bedienen, ſo lange man in den Wäldern Lagerholz oder angefaulte Bäume in unzählbarer Menge findet, die theils vom Windbruche, noch mehr aber vom Brennen, durch Beraubung der Rinde und der Blätter ihren Untergang erhalten haben. Dieſe Bäume, welche jezt ohne allen Nutzen verfaulen, und inzwiſchen dem Graswuchſe und dem jungen Anfluge zum größten Hinderniß gereichen, können mit dem größten Vortheile zum Aſchebrennen angewendet werden; maßen man befunden hat, daß ſie bey einem gewiſſen Grade der Verfaulung weit mehrere und beſſere Aſche, als eben dieſelben Baumarten friſch geben, und beruhet der Vortheil dieſer Hanthierung hauptſächlich darin, dieſen Grad, den ſonſt die Aeſcherer oder Aſchen-Brenner die Reife des Holzes nennen, genau von einander zu unterſcheiden. Es läßt ſich dieſes durch einige kleine Verſuche leicht ausmachen; indeſſen hält man gemeiniglich für die ſicherſten Kennzeichen dieſer Reife, wenn ſich das Holz beym Hauen etwas einbiegt und nicht gut ſpaltet. Solches Holz giebt mehr Aſche, als anderes, inſonderheit aus der Urſache, weil es beym Brennen mehr glühet, oder wie eine Lunte wegglimmet, als flammet; und wenn es zugleich mit Schwämmen bewachſen iſt, fällt die Aſche gemeiniglich in ganzen Klumpen nieder, welche der Farbe nach bläulich, und der Stärke nach, der rohen Pottaſche ganz ähnlich iſt. Iſt das Holz entweder liegend, oder auf

der Wurzel ſtehend, etwas über gedachten Grad gefault, ſo iſt es doch der Mühe werth, daſſelbe zu Aſche zu brennen, beſonders wenn die Rinde noch darauf ſitzt, welche am beſten dazu anzuwenden iſt. Iſt es aber völlig verfault, ſo iſt es zur Pottaſche untauglich, weil Regen und Witterung die Theile, welche Laugenſalz geben könnten, bereits ausgewaſchen und zerſtört haben, das übrige der Materie aber zu Mulm oder Erde geworden iſt. Man kann ſolches Holz zu 2 bis $\frac{9}{4}$ Ellen langen Stücken hauen, in welcher Größe es zum Zuſammentragen und Brennen am bequemſten iſt. Das Brennen geſchieht, wenn das Holz noch naß iſt, weil es in dieſem Zuſtande weit mehr Aſche, als wenn es ausgetrocknet iſt, giebt. Man muß auch, vor Anſtellung des Brennens, an einer trocknen Stelle eine Hütte bauen, um die gewonnene Aſche darin zu ſammeln; dieſe muß an den Wänden mit dichten Aeſten und Laubſträuchen verſehen und mit Rinde gedeckt, oder überhaupt ſolchergeſtalt verwahrt ſeyn, damit der Regen die Aſche nicht auswaſchen, und der Wind ſie nicht zerſtreuen könne. Man ſchafft auch trocken Holz und Reiſig in Vorrath an, um ſich deſſen zum Anzünden zu bedienen.

Das Brennen kann auf verſchiedene Weiſe geſchehen. Einige verrichten es in Gruben, wodurch das Feuer zuſammengehalten wird, die Kohlen beſſer ausbrennen, und die Aſche nicht ſo leicht weggeblaſen werden kann; hiezu aber muß man Leimgrund erwählen, weil ſich der Leim mit der Aſche nicht ſo leicht, als Sand und Dammerde, miſcht. Zu Anlegung ſolcher Gruben findet man in manchen Waldungen öde Plätze genug, auf welchen man keine Feuersgefahr zu befürchten hat. Andere legen das Holz in Haufen, nachdem ſie einige ſtarke Querſtücke zu unterſt gelegt haben. (In Schonen geſchieht es unter freyem Himmel, mit kreuzweiſe über einander gelegten Haufen, wenn vorher die Stämme mit einem Aſchenteige ſind überkleiſtert worden.) Sie er-

wählen zum Brennplatze entweder flache Felſen, oder Raſenflecke, oder auch niedrigen feuchten Boden. Sie machen die Haufen nicht größer, als ſo viel ſie in einem Tage ausbrennen können; ſie zünden das Feuer in der Mitte des Haufens oben an, und legen einige naſſe Scheite darüber, damit das Feuer von oben nach unten brennen, und die Aſche in den Haufen fallen möge; wenn ſich aber Aſche herum ſtreuen will, wirft man ſie mit Bretſchaufeln, oder auch vermittelſt langer Beſen, wieder in die Haufen, damit ſie wohl ausbrenne. Man verrichtet dieſes Brennen kurz nach einem Regenwetter. Beyder Brennungsarten bedient man ſich an denen Orten, wo man meiſtens Laubwälder, wenig Heide, und eigene Aſchenbrenner hat, die behutſam mit dieſer Arbeit umzugehen wiſſen, mit Vortheil; in Schwarz- oder Harzwäldern aber, welche dichter und feuerfangender ſind, ſind ſie wegen des Waldfeuers öfters gefährlich, wenn man nicht ſolche Brennſtellen vorſichtig wählt, wo man ſowohl Leute als auch Waſſer zur Hand hat.

Hingegen aber iſt das Aſchebrennen in den Wäldern in beſondern Oefen, welche man faſt aller Orten geſchwinde und mit geringen Koſten aufſetzen kann, in mehr als einer Abſicht das vortheilhafteſte und ſicherſte. Denn 1) iſt dabey keine Feuersgefahr zu befürchten; 2) kann der Wind unter dem Brennen die Aſche nicht wegführen; 3) wird ſie in einem einiger Maßen eingeſchloſſenen Orte viel ſtärker; 4) kann man in denſelben nicht nur das zurecht gehauene Holz, ſondern auch Stöcke, Wurzeln, Aeſte, Reiſig und Laub, ja ſelbſt Mos, (welches, wenn es in Haufen ſo gut getrocknet iſt, daß die Erde von ſeinen Wurzeln fällt, viel und ſtarke Aſche giebt,) mit Bequemlichkeit verbrennen; mithin geht nichts verloren, und der Wald wird dadurch zugleich aufgeräumt. Und ob es gleich 5) mit einigen Ungemächlichkeiten verknüpft iſt, alles an einer Stelle zuſammen zu brennen: ſo wird doch dieſes dadurch reichlich erſetzt,

daß

daß man das Brennen in allerley Witterung, und in allen Jahrszeiten, ſo lange ununterbrochen fortſetzen kann, als dazu in der Nähe Holz vorhanden iſt, welches auf großen Brennplätzen ſehr lange dauern kann, maßen 4 oder 5 Kloben von einiger Größe einmal einzulegen hinlänglich ſind, welche 7 bis 8 Stunden Zeit zu ihrer Einäſcherung erfordern. Iſt aber der Ofen ſo eingerichtet, daß man das Feuer durch beſtändiges Nachwerfen unterhalten kann: ſo gewinnt man an der Zeit, und ſieht ſich deſto eher veranlaßt, den Ofen an einen andern Ort zu verſetzen. Es können ſich auch die Aſchenbrenner, außer der vorhin gedachten Aſchenhütte, eine andere Hütte verloren aufrichten, in welcher ſie ſich in den Zwiſchenzeiten aufhalten.

Der Ofen bedarf, wie geſagt, keiner Kunſt, und die dazu dienlichen Steine werden im Walde nicht weit zu ſuchen ſeyn. Trifft man platte Felsſtücke an, mit welchen man den Ofen decken kann, ſo iſt es deſto beſſer; in deren Ermangelung aber kann er auch ohne Dach ſeyn, und das Feuer dennoch darin gut unterhalten werden, wenn nur nicht zu ſtarker Regen einfällt. Zum Grunde erwählt man vorzüglich eine ebene Stelle eines Felshügels, in deren Ermangelung aber belegt man den Boden mit flachen Steinen, damit ſich die Aſche nicht mit Dammerde vermiſche. Der Ofen erhält nur 3 Wände, und bleibt nach vorn zu offen. Seine Höhe muß $2\frac{1}{2}$, die Breite 2, und die Länge 3 Ellen betragen. Man kann ihn auch größer anlegen; doch zieht dieſes mehrere Beſchwerde, in Anſehung des Herbeyholens des Holzes, welches länger gehauen werden muß, und alſo zum Wegbringen unbequemer wird, nach ſich. Inwendig legt man längs der Ecke an jeder Seite einen kleinen Abſatz von glatten Steinen, etwann $\frac{1}{2}$ Elle hoch. Von außen kann man den Ofen, des beſſern Zuges wegen, mit Leim bewerfen, mit Torf belegen, oder mit Erde überſchütten.

Das Holz legt man folgendergeſtalt hinein: Man legt zuvörderſt 2 oder 3 dicke Kloben in die Quere, ſo daß ſie mit den Enden auf den Abſätzen zu ruhen kommen. Wenn man aber, ſtatt dieſer Querkloben, ſo viele Enden Stangeneiſen legt, kann man das Feuer, durch Nachlegung mehrern Holzes, ſehr lange und leicht unterhalten. Man füllt den Ofen alsdann mit Holz, und zündet daſſelbe oben und in der Mitte an. Die Aſche, welche zwiſchen den Abſätzen niederfällt, zieht man nach und nach aus, und bringt ſie, nebſt den mit niedergefallenen Kohlen, in die Aſchenhütte, in welcher dieſe völlig ausbrennen. Wenn die Aſche wohl ausgekühlt iſt, wozu, wegen Sicherheit vor Feuersgefahr, eine Zeit von etlichen Wochen erforderlich iſt: ſo packt man ſie, wenn es geſchehen kann, auf der Stelle in Tonnen, und führt ſie nach Hauſe; oder wo man mit Wägen nicht gut zukommen kann, trägt man ſie in bequemen Fäſſern, dergleichen man in Schrebers Sammlung verſchiedener Schriften ꝛc. XI. Th. auf der erſten Kupfertafel, abgezeichnet findet, auf dem Rücken dahin; vermittelſt eines ſolchen Faſſes kann eine Perſon von mittlerer Stärke faſt eben ſo viel als ein Pferd tragen. Die Aſche verwahrt man unter einem Dache, ſo daß ſie nicht feucht werden kann.

Hieraus erſieht man leicht, wie wenig Kunſt und Mühe das Aſchebrennen in Wäldern erfordert, das doch ſowohl für die Arbeiter, für die Aufnahme vieler Waldungen, und für ein Land, von mannigfaltigen Vortheilen iſt. Denn 1) kann eine Menge Müßiggänger und arme Leute, wie auch ſolche, welche zu ſchwerer Arbeit nicht tüchtig ſind, Weiber und Kinder, hiedurch Unterhalt und gutes Auskommen erhalten; beſonders kömmt dieſes leichte und die Mühe belohnende Nahrungsmittel den abgelegenen waldigen Orten zu Statten, welche ihre weitläuftige Waldungen bisher nicht ohne Schwierigkeit nutzen können. 2) Erhalten dadurch beydes die, welche dieſe Arbeit beſorgen, und das Land, in

Abſicht

Abſicht der Wälder, für Leute von verſchiedenem Alter, mehrern Gewinn auf einmal; maßen ſie hiezu keine friſche und wachſende Bäume anwenden dürfen, wie ſonſt die ſogenannten Aeſcherer, die Erzwaldverwüſter, zu thun gewohnt ſind; und eine Sache, die ſonſt verloren gienge, hiedurch nicht nur brauchbar, ſondern reichlicher lohnend, als friſches Holz, wird; und endlich, daß auch der Wuchs des Graſes zur Hütung, und der Nachwuchs der jungen Bäume dadurch befördert wird. 3) Gewinnt das Land dadurch in ſich ſelbſt nicht nur eine bey vielen Gewerben unentbehrliche Waare, ſondern kann auch mit derſelben ſofort mit Vortheil an fremde Orte handeln, wofern man mit den Wäldern gehörig haushält.

Wenn man die Holzaſche mit heißem Waſſer auslaugt, und die klare Lauge in eiſernen Grapen oder Töpfen zu einer trocknen und harten Maſſe einkocht, ſo entſteht daraus die Pott-Aſche, wovon ich am gehörigen Orte ausführlicher handeln werde.

Der Nutzen der Aſche an ſich, iſt zu bekannt und allgemein, als daß man aller Orten eine genugſame Menge von den Feuerſtätten erhalten könnte. Sie wird geſucht auf den Glashütten, Fayence- und andern Fabriken. Es gebrauchen ſolche die Salpeterſieder, Chymiſten, Schmelzer, Silberabtreiber, Probierer, Seifenſieder ꝛc. die Hausmütter bey dem Garnkochen und Aeſchern, die Leinwandbleicher, die Köche, bey dem Einweichen der Stock- Halb- und andern gedörrten und eingeſalzenen Fiſche, und die Hauswirthe bey ihrer Feld- und Gartenarbeit.

Aſche, inſofern der Landmann damit zu thun hat, läßt ſich unter 3 Hauptarten bringen; 1) die Aſche ſeines gemeinen Brennzeuges; 2) die Aſche, welche von verbranntem Bohnenſtroh, Heide, Riethgras, Stroh, Stoppeln, Genſt, Farnkraut, Quecken, Tannenzapfen, und andern dergleichen brennlichen Materien, zu welchen der arme

Mann in vielen Gegenden ſeine Zuflucht nehmen muß, entſteht; und 3) die Aſche des Landes ſelbſt, wenn es gebrannt wird; von welcher letztern man den Art. Brennen nachſehen kann. Die erſte von dieſen 3 Arten hat auch ihren ganz natürlichen Unterſchied, in Anſehung des Brennzeuges; denn die Aſche von Kohlen iſt ganz anders, als Holzaſche; und Torfaſche iſt von beyden unterſchieden.

Ueberhaupt, wenn der Landmann Holz oder Torf brennt, ſo iſt die Aſche ſeines Herdes ſehr wenig von derjenigen unterſchieden, die er bekömmt, wenn er Farnkraut, Stoppeln ꝛc. brennt. Brennt er aber Gruben- oder Steinkohlen, ſo iſt die Aſche ganz anders beſchaffen. Holzaſche bereichert einen Boden mehr, als Kohlenaſche; und Kohlenaſche bricht ihn beſſer, und bereichert ihn auch zu gleicher Zeit, wiewohl in einem geringern Grade. Kohlenaſche, (deren Kraft um vieles vermehrt wird, wenn man ſie mit Urin oder Seifenſchaum befeuchtet,) iſt daher am beſten für einen zähen, kleyigen, ſchweren Boden, und Holzaſche für einen leichten, ſchlechten und unfruchtbaren Boden, oder für feuchtes Land. Ueberhaupt haben kalte und dumpfige Länder von allerley Art Aſche den beſten Vortheil. Die Ofenaſche thut ſonderlich ſehr gute Dienſte, wenn man ſie auf die Erbſen, Wicken, Bohnen und dergl. ſtreuet; doch hat man ſich wohl in Acht zu nehmen, daß ſolches nicht eher geſchehe, als bis die Frucht fingerslang aufgegangen, auch ein guter tüchtiger Regen zu vermuthen iſt, weil ſie ſonſt durch ihr ſcharfes und laugenhaftes Salz den zarten Keim zu zerbeißen, und ihm alſo mehr zu ſchaden als zu nutzen pflegt, aus welcher Urſache man auch damit nicht oft auf einen Fleck kommen darf. Doch iſt ſie in Anſehung eben dieſer Schärfe auf den vermoſten Wieſen und in den Grasgärten vortrefflich zu gebrauchen, indem ſie, wenn ſie zur ſpäten Herbſtzeit auf ſolche Orte geſtreut wird, das Mos dergeſtalt verzehrt, daß man im Frühlinge

weng

wenig oder gar nichts mehr davon, ſondern an deſſen Statt vielmehr den ſchönſten Klee aufgehen ſieht. Die Aſche ſchickt ſich vornämlich auf feuchte, etwas niedrige Wieſen, und hat auch den Vortheil, daß ſie die Maulwürfe vertreibt. Auf allzu hohen Wieſen hingegen brennt ſie zu ſehr, und wenn jene gar zu naß ſind, ſo wird die Aſche wieder abgeſpühlt. Eben ſo nützlich kann ſie auf den Feldern und Aeckern zum Düngen gebraucht werden. Es iſt dieſelbe ein ſehr hitziger und ſtarker Dünger. Wollte man ſie daher ſo ſtark und dick, als andern Miſt, ausbreiten, ſo würde man ſich dadurch den größten Schaden thun, und den Acker gar verderben. Aber um ſo viel vortheilhafter iſt ſie; denn durch 1 Fuder Aſche kann man ſo viel ausrichten, als mit 20 Fudern von anderm Dünger. Die Aſche iſt aber nicht in warmen und leichten, ſondern in kalten und leimigen Feldern, desgleichen nicht zu Sommergetreide, ſondern zu Winterrocken, als welcher zeitig fortwächſt, mit Nutzen zu gebrauchen. Sie iſt ſonderlich vortheilhaft an Orten, wo kaltes Land iſt, welches vielen Miſt verträgt, und da, wegen des Mangels an Wieſewachs, wenig Dünger gemacht werden kann.

Daß zur Zeugung eines ſolchen ſeifenartigen Saftes, welcher zum Wachsthume der Pflanzen erfordert wird, das alkaliſche Salz in ſeiner Verbindung mit öhligen Theilen das meiſte beytrage, iſt eine in der Theorie ausgemachte Sache. Da nun alle von vegetabiliſchen Dingen und beſonders von dem Holze gebrannte Aſche hauptſächlich aus einem ſolchen alkaliſchen Salze beſteht, ſo iſt natürlich, daß ſolche in der Düngung eine beſondere Kraft erweiſen müſſe. Jedoch lehrt die Erfahrung, daß eine ausgelaugte Aſche, z. B. eine ausgebrachte Seifen- oder Pottſiederaſche in dem Lande weit beſſere Wirkung thue, als die rohe Ofenaſche. Da nun die Seifen- und Pottſiederaſche, durch die Auslaugung bereits ihre Salze verloren hat, ſo folgt von ſelbſt, daß außer den

Salzen, noch eine andere Urſache von der Düngungs-kraft der Aſche vorhanden ſeyn müſſe. Man nimmt zu ſolchem Ende an, daß die ausgelaugte Aſche durch ihre Salze, die ſie bey der Auslaugung bereits verloren hat, und wodurch ſie gleichſam ein todtes Weſen geworden iſt, dem Acker zwar keine Nahrung geben könne, ſie ſey aber durch die in ihr vorgegangene Auflöſung gleichſam die Matrix geworden, von welcher alle in der Luft befindliche düngende, und inſonderheit ſalpetrige Theile an ſich gezogen würden; dieſes ſey der wahre Grund von der vorzüglichen Eigenſchaft der bereits aufgelöſten Aſche. Das Getreide, welches in einem mit Seifenſieder-Aſche gedüngten Acker geſäet wird, wächſt nicht allein reichlich, ſondern es hat auch einen Vorzug in Anſehung der Körner, welche es in überflüſſigem Maße giebt. Schon der Augenſchein zeigt, daß das in Seifenſieder-aſche ſtehende Getreide weit längere Aehren, als ein in einer andern Düngung, erzeugt habe. Demnächſt reinigt auch dieſe Aſche von dem überflüſſigen Unkraut, und folglich hat das darin gewonnene Getreide nicht ſo vielen Zuſatz. Ein mit Seifenſiederaſche wohlbedüngter Acker hält, ohne eine fernere Düngung nöthig zu haben, gegen 10 bis 12 Jahr, und faſt beſtändig kann man ihm bey der Fruchttragung eine vorzügliche Kraft anſehen. Die ſchleſiſchen Wirthe ſind beſonders für dieſe Düngungsart eingenommen. Man hat Beyſpiele, daß man dieſelbe auf 7 Meilen weit herbey geholt, und den Sud, welcher ungefähr 2 vierſpännige Fuder beträgt, und womit höchſtens 1½ ſchleſiſche Scheffel bedüngt werden können, mit 7 Gulden bezahlt, und dennoch dabey vielen Vortheil zu haben behauptet hat. Nur Schade iſt es, daß man dieſen vortrefflichen Dung ſo wenig und ſo ſelten bekommen kann. Die Seifenſieder fangen den Nutzen davon ſchon ſelbſt an einzuſehen, und dieſelbe daher auf ihre eigene Aecker zu fahren. Es möchte daher zur Aufnahme des Ackerbaues, ſich ſolche ſelbſt zu-

zubereiten, wohl der Mühe werth ſeyn. Zuvörderſt muß man einen etwann 15 bis 20 Scheffel haltenden Abzapfkuſen oder Bottich, dergleichen man zum Bierbrauen gebraucht, in Bereitſchaft halten. Demnächſt ſchüttet man 15 oder 20 Scheffel, nachdem es die Umſtände erlauben, und die Größe des Bottichs es erfordert, von der beſten von hartem Holze gebrannten Aſche, auf einen Haufen beyſammen. In der Mitte dieſes Haufens macht man eine Vertiefung, in welcher man 8 bis 12 Metzen, nachdem es die Menge der Aſche nöthig macht, ungelöſchten Kalk ſchüttet, und darauf einige Eimer Waſſer gießt. So bald der Kalk zu brauſen und ſich zu löſchen anfängt, wirft man dieſe Oeffnung mit Aſche zu, und verhindert dabey ſorgfältig, daß der Kalk, ſo lange er in der Gährung iſt, nirgends durch den Aſchhaufen durchbrechen kann, ſondern ſich in dem Innern des Aſchhaufens ablöſchen muß. So bald die Gährung des Kalkes geendigt iſt, ſticht man den Haufen mit Wurfſchaufeln 2 bis 3 Mal durch einander, damit der Kalk und die Aſche wohl mit einander vermengt werde. Alsdann bringt man dieſe Maſſe in den Bottich, und gießt ſiedendes Waſſer, welches 2 Finger hoch über die Aſche ſtehen muß, darauf. Nach 24 Stunden zapft man die Lauge ab, und wirft nunmehr die auf ſolche Art ausgelaugete Aſche zum fernern Gebrauch aus dem Bottich heraus, womit man alle 24 Stunden, ſo lange bis man davon die gehörige Genüge hat, fortfährt. Die Lauge kann, wenn man ſonſt keinen andern Gebrauch davon zu machen weiß, nachdem ſie mit Waſſer vermiſcht worden, zur Befruchtung der Grasgärten, Wieſen, Kleekoppeln und anderer Grastragenden Plätze, mit großem Nutzen angewendet, und alſo durch dieſes eigene Aſchmachen ein doppelter Vortheil geſtiftet werden. Jedoch muß ein Wirth, der dieſe Wirthſchaft treiben will, dabey die Gegend, wo er wohnet, wohl in Ueberlegung nehmen. Denn da zu dieſer Seifenſiederaſche nur allein die von hartem Holze ge-

brannte Aſche tauglich iſt, ſo ergiebt ſich von ſelbſt, daß, da nicht an allen Orten genugſames hartes Holz zur Feuerung vorhanden iſt, dieſes auch nicht überall angehe. Die Aſche von weit entlegenen Gegenden herbey hohlen zu laſſen, würde zu koſtbar fallen. Dieſe Aſche ſchickt ſich faſt für alle Arten von Boden; einen allzu naſſen und ſumpfigen ausgenommen, in welchem ſie nicht die erwartete Wirkung thut. Die Art und Weiſe, ſolche dem Acker mitzutheilen, iſt verſchieden. Will man nur Rocken oder Gerſte darein ſäen, ſo bringt man ſie auf die Saatfahre, nachdem ſolche vorher gehörig eingeegt worden. An einigen Orten läßt man ſie ordentlich wie das Korn ſäen, jedoch mit einem doppelten Wurf. Am beſten iſt es, wenn man den Aſchwagen auf den Acker fahren, ein Paar Mannsperſonen mit Schaufeln hinauf ſteigen, und ſolche unter beſtändigem Fortrücken des Wagens rechts und links von einander werfen läßt. Wenn ſolches geſchehen iſt, wird das Getreide darauf geſäet, und beydes mit einander untergepflügt. Will man aber Weizen in die Seifenſiederaſche ſäen, ſo muß ſelbige ſchon auf den ungebrachten Acker in kleinen Haufen gefahren, und alsdann mit Wurfſchaufeln ordentlich verbreitet werden. Zu Rocken oder Gerſte ſind zu einem Berliner Scheffel Ausſaat 16 bis 18 Scheffel Aſche hinlänglich; zu Weizen aber wird eine größere Menge, und wenigſtens 24 bis 26 Scheffel, erforderlich ſeyn.

Bey dem Ausſtreuen der rohen und unausgelaugten Aſche iſt die Vorſicht zu gebrauchen, daß dieſelbe vorher ein wenig angeſprengt werde, indem ſie ſonſt unter dem Ausbreiten gar zu ſehr verſtäubt.

Eine gute gebrannte Aſche von Wickenſtroh, Kohlſtauden und Weinreben, iſt nicht allein eine gute Düngung, ſondern tödtet und vertreibt auch alle ſchädliche Würmer und Ungeziefer.

Die Aſche von Seeunkraut wird in den abendländiſchen Inſeln von Scotland ſehr gebraucht. Sie iſt unſtreitig

tig ein ſehr gutes Düngungsmittel, wiewohl ſie dem, was das Oberunkraut heißt, wenn es friſch von der See weg auf das Feld kömmt, bey weitem nicht gleich iſt.

Hieher gehört auch die Brand-Aſche, worunter diejenige zu verſtehen iſt, die von abgebrannten Gebäuden übrig bleibt, und wegen des darin befindlichen Kalkes, Strohes, und anderer Ingredientien, von noch beſſerer Wirkung iſt, als die pure Holzaſche; ſonderlich macht die, ſo von Häuſern, in denen viel Leim geſteckt, vortrefflichen Boden, weil ſelbiger die Schärfe der Holzaſche um ein gut Theil temperirt, und allen Arten von Feldern nutzbar macht. Doch wünſche ich allen und jeden Landwirthen, daß ſie niemals Gelegenheit haben mögen, ſich dieſes koſtbaren Düngers zu bedienen.

Aſche iſt nicht nur, wenn man ſie allein gebraucht, ſehr gut, ſondern ſie iſt auch in verſchiedenen Zuſammenſetzungen vortrefflich. Holzaſche mit Kühmiſt iſt eine ſehr ſchöne Miſchung; auch bereichert ſie die Haufen Erde, die von allerley Unrath und Miſt zuſammengebracht werden. Kohlenaſche iſt auch ein vortrefflicher Zuſatz zu der Erde, die mit Hühnermiſt gemiſcht iſt, indem nichts die Zähigkeit dieſer reichen, aber ſehr beſchwerlich zu handhabenden Düngung, ſo leicht brechen kann. Vom Gebrauche der Aſchdüngung für die Gartengewächſe, ſ. Th. XVI, S. 315, f.

Von der (ſonderlich büchenen) Aſche, als einem Mittel wider den Honig- und Mehlthau im Hopfen, ſiehe unter *Hopfen*. Von dem Gebrauche der Aſche zu Vertilgung der Schnecken, Erhaltung der Eyer, zum Aufbehalten und Verſchicken geräucherter Victualien, als: Würſte; ſiehe unter *Schnecke*, *Ey*, *Räuchern* und *Wurſt*. Von Nutzung der Aſche des verbrannten Holzes im Kamin, und eines Aſchenkuchens oder Teiges, zu Vermehrung der Hitze des Feuers; ſiehe unter *Kamin*. Vom Gebrauche warmer Aſche bey Ertrunkenen; ſiehe unter *Ertrunkene*. Man pflegt auch in ſchlafſüchtigen

Zufäl-

Zufällen den Kranken mit dem Leibe in lauwarme Aſche, auch damit angefüllte Säcke auf das Haupt, zu legen.

Von Vermiſchung oder Verfälſchung des Mehles zum Brodbacken, ſ. unter Brod.

Aus der Aſche der Gewächſe, wenn ſie mit einigen andern Dingen verſeẞt und vermiſcht wird, werden mancherley Medicamente verfertigt. Die Aſche der Kräuter iſt zwar in der Medicin gewöhnlicher, als die von den Bäumen; indeſſen findet man doch, daß einige von gewiſſen Sträuchen ihren beſondern Nutzen haben.

Was insbeſondere die Druſen-Aſche, Flock-Aſche, Salz-Aſche, Tobaks-Aſche, Torf-Aſche, und Waid-Aſche betrifft, kann man die davon handelnden Artikel nachſehen.

Uſage et oeconomie des cendres, ſt. im Journ. oeconom. Avr. 1758, S. 156, ſ. desgl. im Nouvelliſte oeconom et litter. To. 30, p. l. m. de Juill. A. & Sept. 1759, S. 160—162.

Sur les cendres, regardées comme amendement, ſ. Journ. oecon. Mai 1762, S. 206 f.

On Soot and Coal-Aſhes, and their excellence as a manure for clover, ſ. Gentlemen Magaz. for Oct. 1764, S. 479.

Obſervation von Nutzbarkeit der Aſche im Feldbau: ſt. im 5. Verſ. der Breßl. Samml. 1718, S. 1388—1391.

Von Anrichtung der Aſchenhäuſer auf dem Lande, ſt. im 74. St. der Leipz. Samml. 1750, 8. S. 123—129.

Von dem Aſchebrennen in den Wäldern von verfaulten Bäumen; aus dem Schwed. überſ. ſt. in D. G. Schrebers Samml. verſch. Schr. XI. Th. Halle, 1763, gr. 8. S. 147—156.

Abhandlung vom Aſchenbrennen, ſt. im IV. B. des Forſtmagaz, Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 227—248.

J. B. W. Vorſchläge zur Vermehr- und Verbeſſerung der Holzaſchen, auch anderer daher ſich ergebenden Vortheile, ſt. in No. 8. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 60, f.

Von der Aſche, als einem Düngungsmittel, ſ. das 9. St. der Berl. Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſ. 1773, gr. 8. S. 551—556.

Von Aeſchern und Kienruß, handelt Hans Carl v. Carlowiz, in ſeiner Anweiſ. zur wilden Baumzucht. Lpz. 1713, f. S. 395, f.

Vom Aſchenbrennen, handelt *Franc. Phil. Florinus* in ſeinem klug- u. rechtsverſt. Hausvater. Nürnb. 1705, f. S. 836, f.

Des cendres comme engrais, ſ. le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'anglois de Mr. *Hale*, Tom. II. à Paris 1761, gr. 12. S. 343—353.

Gottl. Rammelt Abhandlung von Düngung mit der Aſche bey dem Ackerbau, ſt. im 2. St. der Neuen Oec. Nachr. Lpz. 1763, 8. S. 87—94, desgl. in deſſen vermiſchten öconom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 251—257.

Von der Aſche und Potaſche, handelt Jul. Bernh. v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchl. 1731, ſ. S. 112—116.

J. E. Voigts Vorſchlag, fleißiger zu Winterrocken im kalten Acker mit Seifenſiederaſche zu miſten, ſt. in der 43. Woche der Berlin. wöchentl. Relat. der merkwürd. Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 703—705; ingl. in deſſen ſieben Vorſchlägen zur Oeconomie eines Landes ꝛc. Berl. 1753, 8. No. 4.

Aſche, (blaue) ſiehe Blau. (Berg-)
— — (grüne) ſiehe Blau. (Flandriſches)
— — (Herd-) ſiehe im H.

Aſche, ein Fiſch, L. Thymallus; ſiehe Aeſche.

* Aſchel, wird derjenige Schlamm auf den Blaufarbenwerken genannt, welcher ſich in den zuſammengegoſſenen und zur Ruhe ausgeſetzten Waſchfäſſern angeſetzt hat, und bey dem Schmelzen wieder zugeſetzt wird.

Aſchen-Bad, ſ. Th. III, S. 416, u. unter Deſtilliren.

Aſchen-Baum, Eſchenbaum; L. Fraxinus; ſ. Eſche.

* Aſchen-Farbe, Aſcher-Farbe; eine Art von Grau, dem man ſonſt auch den Namen Aſchgrau beygelegt hat. Aſchgraue Leinwand oder wollenen Zeug zu färben, nimmt man auf 1 Pfund Wolle, 1 Loth Alaun, 1 Loth Weinſtein, 1 Loth Galläpfel, ſtößt alles klein, läßt es bis zum Aufſieden kommen, nimmt alsdann den Schaum hinweg, und thut die Leinwand oder Wolle hinein, läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, alsdann abkühlen und ausſpühlen. Aſchenfarbene Schuhe zu machen, nimmt man Bleyweiß, Kienruß und Umbra, miſcht es zuſammen, und reibt es auf einem Reibſteine mit ein wenig Gummiwaſſer zart ab; dieſe Farbe kann man auch nach Belieben mit $\frac{1}{2}$ Loth abgeſottenem rothen oder Blauholze vermiſchen, ſo wird ſie etwas röthlich oder bläulich.

* Aſchen-Faß, iſt ein bey dem Seifenſieden gewöhnliches Faß. Solches kann auf $4\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und oben $2\frac{1}{2}$ Fuß breit, unten aber etwas enger ſeyn. Unten in dem Boden iſt ein Zapfenloch, und darin ein Zapfen. Desgleichen muß ein Kreuz von zwey etwann Armsſtarken Stücken Stangen auf dem Boden eingepaßt ſeyn.

Auf

Auf dieſes Kreuz wird noch ein Boden gemacht, welcher alſo eingerichtet iſt, daß, wenn er auf dem Kreuze liegt, er rund herum am Fuße anſtoße. In dieſen Boden müſſen viel kleine Löcher eingebohrt, und endlich auch eine Keule, die Aſche einzuſtampfen, gemacht werden.

* **Aſchen=Grube, Aſchen=Kammer, Aſchen=Loch**, bey Küchen, Brau= und Back= auch Gewächshäuſern, muß mit Steinen ausgemauert, auch mit einer hohen Brüſtung umgeben ſeyn, damit die Aſche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, auch niemand aus Verſehen etwa hineinfallen möge. Am beſten iſt es, wenn die Aſchenbehältniſſe, wie oben unter dem Art. Aſche gezeigt worden, von den Wohn= und Wirthſchaftsgebäuden etwas entfernt ſind, daher man auch an manchen Orten, ſonderlich auf dem Lande, zu Vermeidung der Feuersgefahr, und zum Beſten der Salpeterſieder, allgemeine hinlänglich verwahrte Aſchenhäuſer angelegt hat.

Aſchen=Kuchen, ſiehe Babe und Napf=Kuchen.

Aſchen=Ofen, in den Glashütten; ſ. unter Glas.

Aſchen=Salz, ſiehe Salz=Kraut.

* **Aſchen=Tuch, Aſcher=Tuch**, iſt ein Stück grober Leinwand, ungefähr 3 bis 3½ Ellen lang, und 2½ bis 3 Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeſeigt wird.

Aſch=Grau, ſiehe Aſchen=Farbe.

Aſch=Kraut, Senecio Jacobaea *L.*; ſ. Jacobs=Blume.

Aſchiar, ſiehe Achiar.

Aſchnitz, Löwenfuß; ſiehe Alchemilla.

Aſch=Wurz, ſiehe Diptam.

Aſci, wird beſchrieben als eine amerikaniſche Pflanze, welche rothe, hohle und einen Finger lange Schoten treibt, worin ſich Samenkörner, die wie Pfeffer ſchmecken, befinden. Die Amerikaner und Europäer würzen ihre Speiſen damit.

* Vielleicht iſt ſie einerley mit dem Aſke der Araber, welches der Thymian iſt.

Aſcia, eine Zimmeraxt, zum Behauen des Holzes; ſiehe Axt.

Aſcle-

Aſclepias Africana aizoides, flore pulchro fimbriato. *Commel. Bradl.* & *Roeſel.* Stapelia hirſuta *Lin.* eine Sorte von Schwalbenwurzel, vom Vorgebirge der guten Hoffnung, welche faſt das ganze Jahr hindurch blüht. Sie erfordert einen ſehr warmen Stand, oder man bringt ſie lieber gar nicht an die freye Luft. Die andern Sorten blühen ſelten, doch verdienen ſie eine Stelle in dem Garten, wegen der ſonderbaren Geſtalt der Pflanze, welche eben ſo ſaftreich iſt, und ſich eben ſo vermehrt, wie der Coſtus, und andere dergleichen Pflanzen. Man ſchneidet in einem der Sommermonate einige Zweige oder Schößlinge davon ab, und ſtellt ſie an einen trockenen Ort, damit die Wunde ſich ſchließe; pflanzt ſie ſodann in Töpfe mit einer ſandigen Erde, und ſetzt ſie ſo lange in ein temperirtes Beet, bis man ſie im September, nebſt den Aloe= und andern Gewächſen, in das Gewächshaus bringt.

Die Blumen riechen dermaßen nach verdorbenem Fleiſch, daß die Fliegen ihre Eyer darein legen, welche auskriechen; doch ſterben die jungen Fliegen darin, wegen Mangel der Nahrung.

Aſclepias Syriaca, ſiehe Apocynum Syriacum.

Aſclepias Vincetoxicum, ſiehe Schwalbenwurzel.

Aſcyron, Aſcyrum *Linn.* ſiehe Hart=Heu.

Aſcyrum Tourn. ſiehe Johannis=Kraut.

Aſellus, Aſſelwurm; ſiehe Keller=Wurm.

Aſellus, Merlangius; ſ. Laberdan, Merlan, Stockfiſch.

Aſſodele, Aphodele, Aſſodill; ſ. Aſphodelus.

Asjar, ſiehe Achiar.

Aſiatiſche Handlungs=Compagnie zu Emden, ſiehe Emden.

* **Aſiatiſche Waaren**, ſind allerhand Arten des Gewürzes, herrliches Gummi, Seiden= und Baumwollenzeug, allerley Früchte und Materialien, die vornämlich aus den oſtindianiſchen Reichen, Japan, Sina, Pegu, Ceylon, und verſchiedenen Inſeln mehr, kommen, die

die theils ihre eigene heidniſche Könige haben, theils unter der Holländer, Engländer und Portugieſen Bothmäßigkeit ſtehen, welche jährlich um ganz Afrika ihren Cours dahin nehmen, und anſtatt der europäiſchen Waaren, als da ſind: Weine, Bier und andere Getränke, feine Tücher, allerley Kramwaaren, mehrentheils aber baares Geld, die unter dem Art. oſtindiſche Waaren ſpecificirten Waaren wieder mit heraus führen. Vornämlich aber giebt Aſien an etlichen Orten Gold, Silber und Edelſteine; wie denn dieſe letztern zum Unterſchiede orientaliſche genennt werden, weil ſie alle andere an Schönheit übertreffen. Man bringt auch aus Aſien Elephantenzähne, Seide, türkiſch Garn, eine große Menge Kattun, ſeidene Atlaſſe und andere Stoffe, koſtbare Tapeten, Kamelhaar, Biſam, und gleichfalls verſchiedene Manufacturen, welche in Smirna, Conſtantinopel, Alexandria, Tripolis in Syrien ꝛc. geladen, und über die mittelländiſche See durch Engländer, Franzoſen, Holländer, Genueſer und Venetianer, ja zuweilen durch die Türken ſelbſt, in Europa geführt werden; und man nennt diejenigen, welche nach jetzt bemeldeten Orten fahren, und daſelbſt handeln, Levante-Fahrer, oder ſolche Leute, die gegen Oſten oder Aufgang der Sonne zu fahren. Vor einigen 100 Jahren iſt dieſer Handel ganz allein in der Venetianer Gewalt geweſen, welche ſodann die aſiatiſchen Waaren hin und wieder in Europa verhandelt; ſeitdem aber die Holländer und Engländer zur See mächtig worden, und den Weg um Capo di Bona Speranza gefunden, haben ſie die Handlung mehrentheils an ſich gezogen, und den Venetianern wenig übrig gelaſſen. Heutiges Tags floriren in Aſien, ſonderlich unter dem türkiſchen Gebiete zu Conſtantinopel, Smirna, Alexandretta, Aleppo, baumwollene und lederne, wie auch ſeidene Waaren.

Aſilus, ſiehe Bremſe.

Aſininus pes, Knoblauchskraut; ſiehe Alliaria.
Aſinus, ſiehe Eſel.
Aſius oder *Aſſius lapis*, ſiehe Sarg-Stein.
* Aſlani, werden bey den Türken und in den levantiſchen Handelsplätzen die burgundiſchen Kreuz- und abſonderlich die holländiſchen Löwenthaler genannt. Sie werden von dem darauf geprägten Löwen, der im Türkiſchen alſo heißt, mit dieſem Namen belegt, und ſind bey ihnen das beſte Geld. Ein ſolcher Aſlani gilt in Conſtantinopel 115 Aſpers.
Aſmodée, ſiehe Schlangen-Fürſt.
Aſne, Ane; ſiehe Eſel.
Aſpalathus, afrikaniſcher Genſt; ſiehe unter Geniſte.
Aſpalathus, ſibiriſcher Erbſenbaum; ſiehe unter Acacia.

Aſpalat, Aſpalatus, Aſphalatus, Lignum Aſpalatum, iſt das Holz eines noch unbekannten Baumes, welches in den Apotheken gebraucht wird. Man hat wohl drey- bis viererley Arten deſſelben, und es iſt ſchwer, eine richtige Beſchreibung von demjenigen zu geben, was das wahre iſt. Das eine und das gemeinſte iſt das Rhodiſer- oder Roſen-Holz, wovon ich an ſeinem Orte handeln werde. Das andere iſt ein ſchwärzliches Holz, welches viele ſehr wahrſcheinlich für das Adlerholz halten, deſſen Geruch ſehr ſtark iſt. Das dritte iſt von einem kleinen ſtacheligen Baume, ſchwer und dicht, öhlig, ſcharf und herbe von Geſchmack, purpurroth und geſprengt. Es kömmt am Geruche, welcher ziemlich ſtark iſt, am Geſchmacke, an Schwere, Geſtalt und Tugenden dem Aloeholze ſehr nahe, und wird auch vielfältig in Arzneyen eins für das andere gebraucht, wie es dann auch insgemein für das rechte wahre Aſpalat verkäuft wird. Man bedient ſich deſſen ſtark zu Räucherwerken. Der größte Gebrauch dieſer beyden ſehr ſeltenen Arten iſt zu der Verfertigung der Tro-

chiscorum Hedycroi. Dieſen fügt man noch eine vierte Art hinzu, welche ein rothes Holz mit einer aſchfarbenen Rinde iſt. Der Geruch deſſelben iſt ſehr ſtark, und fährt ſo ſchnell, wie das Bibergeil, in die Naſe. Es treibt Aeſte, wie das Rebenholz, und iſt etwas ſtachlicht. Einige ſagen, es komme von einem Strauche, welcher 3 Ellen lang ſey, dichte Aeſte und weiße Dornen habe, und wohlriechende Blumen trage.

Aſpalatus Ebenus L.; ſ. unter **Eben = Holz**.

* *Aſparagus.* Dieſes Wort bedeutet eigentlich die erſten Keime oder jungen Sprößlein aller und jeder Gewächſe und Kräuter, ehe ſie ſich in Blätter ausbreiten. Wenn wir demnach z. B. bey früher Jahreszeit den Hopfen ausſchlagen ſehen, ſo ſagen wir von ſeinen hervorkommenden Keimen oder Sprößlein: das iſt **Hopfen-Spargel**. Hier aber handle ich beſonders von demjenigen Gewächſe, welches in den Gärten unter dem Namen Aſparagus, Sparagus, oder Corallii Herba, Fr. Aſperge, D. **Spargel, Spargen, Sparges**, oder **Aſparagen**, und **Korallen = Kraut**, gebauet wird. Der Spargel iſt unter allen Küchenfrüchten diejenige, welche die meiſten guten Eigenſchaften hat. Er iſt geſund, angenehm von Geſchmack, und die Begierde, welche jedermann darnach hat, macht ihm ſchon Ruhm genug; er iſt überdieß nutzbar, giebt während 3 Monaten überflüſſig viel, und erfordert keine mühſame Wartung. Gewiß, wir haben kein Küchengewächs, bey welchem man ſo viele Vortheile beyſammen findet.

Seine Wurzeln ſind zahlreich, und hangen wie an einem Kopfe; ſie ſind cylindriſch, fleiſchicht, weißlich und kleberig; ſie treiben im Frühlinge zarte, lange und cylindriſche, ſpitzige, grüne und glänzende Stängel, die ohne Blätter, von einem angenehmen Geſchmacke ſind, und 6, 8, 10 Zoll, mehr oder weniger, lang ſind, und die man, wenn man ſie eſſen will, ſogleich ausſtechen muß; d. h. 3 oder 4 Tage hernach, wenn ſie aus der Erde

heraus

heraus ſind. Denn hernach blühen ſie gleichſam auf, wachſen nach und nach wohl 3 bis 4 Schuh hoch, und theilen ſich in viele Zweige, um welche herum viele kleine, grüne Fäden hervorkommen, welche die Stelle der Blätter vertreten. Der Spargel hat männliche und Zwitterblumen, die von verſchiedenen Wurzeln herkommen. Die männlichen Blumen ſind röhrig, und beſtehen aus 6 ſchmalen Blumenblättern, die ſich nicht ausbreiten. Sie hat 6 kurze Staubfäden, aber weder Griffel noch Narbe. Dieſe ſind unfruchtbar. Die Zwitterblumen haben 6 Blumenblätter, die ſich ausbreiten, 6 Staubfäden, die den Eyerſtock umgeben, und einen kurzen Griffel, welcher oben eine zugeſtumpfte Narbe hat, welche hervorraget. Der Eyerſtock verwandelt ſich in eine Frucht oder weiche Beere von der Größe einer Erbſe, die beynahe kugelrund, Anfangs grün, und wenn ſie reifet, hellroth wird, und in der Mitte 2 oder 3 hohle, ſchwarze und harte Körner hat, durch welche ſich die Pflanze vermehret.

Es giebt davon drey Arten, die große, die gemeine, und die wilde, welche durch weiter nichts, als durch die Größe unterſchieden ſind.

Die erſte Art, welche man ſonſt den polniſchen oder holländiſchen Spargel nennt, hat ſich noch nicht ſo vermehret, daß man ſie auf öffentlichen Märkten findet. Sie iſt von der gemeinen bloß in Anſehung ihrer Dicke unterſchieden, welche einem Rohre nahe kömmt. Da man keine Pflanzen von dieſer Art findet, es auch gar ſchwer hält, guten Samen zu bekommen, ſo muß man denſelben ſelbſt bauen, wenn man dergleichen haben will.

Der gemeine oder Garten-Spargel, Aſparagus ſativus oder hortenſis, und altilis *C. B.* Aſparagus (*officinalis*) caule herbaceo erecto, foliis ſetaceis, ſtipulis duabus interioribus, una exteriore *Linn.* iſt zweyerley; nämlich 1) der weiße, welcher dicke, weiße Stängel oder Pfeifen treibt, die, wenn ſie aus

dem Erdboden hervorſtoßen, oben etwas röthlich gefärbt ſind, weswegen ihn einige den rothköpfigen Spargel nennen. Er treibt zwar die ſtärkſten Stängel, welche zuweilen an 7 bis 8 Loth wiegen, und in den Schüſſeln, wenn ſie aufgetragen werden, ein ſonderliches Anſehen und Parade machen; es iſt aber von jeder Pfeiſe nicht mehr, denn 3 Zoll in der Länge, zu genießen. 2) Der grüne, deſſen Stängel grün gefärbt aus der Erde hervorwachſen, zwar nicht ſo ſtark, als die am weißen, doch aber ziemlich dick, und am Geſchmacke die allerbeſten ſind. Es ſind auch die Pfeifen ſo weit zu genießen, als ſie grün ſind; und was ihnen an der Dicke abgeht, kömmt an der Länge wieder gedoppelt bey.

Der wilde Wald- oder Wieſen-Spargel, Aſparagus ſylveſtris oder pratenſis *Dod. J. B.* Aſparagus ſylveſtris, tenuiſſimo folio *Lin.* iſt von dem in Gärten nur darin unterſchieden, daß er, aus Mangel der Wartung, nicht ſo fett wächſt. Er wird in vielen Gegenden Deutſchlands auf Feldern und Wieſen, mehrentheils aber in Heiden und Büſchen, wild wachſend angetroffen, und weil er daſelbſt gar ſchwache Stängel bekömmt, die dem Viehe weder ſchädlich noch unangenehm ſeyn können, kann man ihm ſeine Stätte wohl gönnen. Die Wurzel kömmt mit dem Gartenſpargel vollkommen überein.

Es giebt der Spargelſorten noch mehrere, welche aber unſere Winter, im freyen Lande wachſend, nicht ertragen wollen, als da ſind:

1. Aſparagus orientalis, foliis gallii;
2. Aſparagus Africanus ſcandens, myrti folio anguſtiore;
3. Aſparagus Creticus fruticoſus, craſſioribus & brevioribus aculeis, magno fructu;
4. Aſparagus aculeatus Africanus;
5. Aſparagus Hiſpanicus, aculeis craſſioribus, horridus;

6. Aſpa-

6. Aſparagus aculeatus, maximinus, ſarmentoſus, Zeylanicus, *H. L.*
7. Aſparagus aculeatus alter, tribus aut quatuor ſpinis ad eundem exortum, *C. B.*
8. Aſparagus foliis acutis, *C. B.*;
9. Aſparagus aculeatus, ſpinis horridus, *C. B.*;
10. Aſparagus maritimus, craſſiore folio, *C. B.*

Alle dieſe 10 Spargelſorten ſind bey uns fremd; und da ſie keinen Nuzen für die Küche haben, ſo trifft man ſie auch nur in den Gärten dererjenigen an, welche Liebhaber der Botanik ſind. Wer ihre Samen erhält, ſäet ſie zur Frühlingszeit in Töpfe mit guter Erde. Die hervorwachſenden Pflanzen wollen mit Begießen und Gäten abgewartet, und im Herbſte, zur Beſchirmung gegen harte Fröſte, in ein Gewächshaus gebracht ſeyn. Die geſäeten Pflanzen werden nicht eher aus einander genommen und verpflanzt, als im Frühlinge des folgenden Jahres, und zwar ehe ſie wieder ausſchlagen. Von den aus einander genommenen Pflanzen oder vielmehr Wurzeln, ſezt man jede, oder ſo viel man deren behalten will, in ihren beſondern Topf mit guter Erde. Wenn die Witterung erſt recht warm wird, und keine Fröſte mehr zu beſorgen ſind, alsdann können dieſe Töpfe im freyen Garten geſtellt werden. Den Sommer über verlangen dieſe Gewächſe fleißiges Begießen; im Winter aber, da keine Krautſtängel mehr an ihnen ſind, deſto weniger, weil ſie ſonſt leicht verfaulen. Hat man zur Frühlingszeit von dieſen Pflanzen verſezt, und ſtellt die Töpfe auf einige Zeit in ein warmes Miſtbeet, ſo befördert dieſes ihre geſchwinde Anwurzelung. Da die Wurzeln ſich von Jahr zu Jahr vergrößern, ſo muß man ihnen alsdann auch größere Geſchirre einräumen.

Doch ich komme wieder zu dem bey uns bekannten nuzbaren Spargel, und zwar zuvörderſt zu deſſen Erziehung, theils aus dem Samen, theils durch Zertheilung der Stöcke. Was die Ausſäung des Samens betrifft,

ſo muß man bey Anſchaffung deſſelben ſorgfältig darauf ſehen, daß man ſolchen von einem erfahrnen Manne bekomme, von dem man verſichert ſeyn kann, daß er ſo viel Geſchicklichkeit habe, die beſten Schößlinge auszuleſen, und auch ſo viel Ehrlichkeit, daß er uns von ſeinem beſten Samen giebt. Beſitzt aber jemand ſelbſt einige gute Spargelbeete, ſo iſt es am ſicherſten, wenn man den Samen ſelbſt einſammelt. Zu dem Ende muß man zeitig im Frühlinge eine hinlängliche Anzahl der ſchönſten und derbſten Spargelſtängel oder Schoſſen auszeichnen, und ſie in den Samen gehen laſſen; weil diejenigen, die erſt alsdann in die Höhe ſchießen, wenn die Zeit, den Spargel zu ſchneiden, vorbey iſt, insgemein ſo langweilig wachſen, daß ihr Same nicht reif wird, wofern nicht ein warmer Sommer und ein ſehr günſtiger Herbſt einfällt. Bey der Wahl der Schoſſen, die man in den Samen gehen läßt, muß man wohl auf ihre Größe und Runde Acht haben, und niemals ſolche, die flach ſind, oder die ihre Häupter geſchwinde öffnen, ſtehen laſſen, ſondern vielmehr die rundeſten, und deren Häupter am dichteſten ſind, dazu erwählen. Da aber verſchiedene derſelben nur männliche Blüthen tragen, welche unfruchtbar ſind, ſo muß man eine größere Anzahl Schoſſen ſtehen laſſen, als etwann nöthig ſeyn möchte, wenn man nicht zum voraus gewiß wüßte, daß ſie alle fruchtbar wären.

Einige glauben, daß man den Spargel beſtändig abſchneiden, und niemals in Samen ſchießen laſſen müſſe, wenn man große und dauerhafte Stöcke und dicken Spargel haben wolle. Andere aber halten dafür, daß man eben dieſen Endzweck nicht anders erreichen könne, als wenn man einen jeden Stock jährlich Samen tragen ließe. Wenn man erwäget, daß der obere, in Samen ſchießende, Theil zu dem Ganzen dieſes Pflanzengewächſes gehört, und daß bey allen Pflanzen auch der Theil unter der Erde nicht in vollkommenem Wachsthume ſeyn kann, wenn das Gewächs beſtändig in

ſeinen

ſeinen obern Theilen leidet, und niemals zu der Vollkommenheit eines Gewächſes, die ſeine Natur erfordert, gelangen kann: ſo muß man ſich für die leztere Meinung erklären. Die Erfahrung iſt auch mehr auf dieſer Seite; und man hat durch ſorgfältige Beobachtungen gefunden, daß diejenigen Spargelſtöcke, die man in Samen hat gehen laſſen, im folgenden Jahre allemal dickere Stängel hervorbringen.

Wenn man die Schoſſen erwählt hat, ſo iſt es gut, wenn man zum Zeichen einen Stecken dicht an jeden in die Erde ſteckt, wobey man ſich aber in Acht zu nehmen hat, daß man den Keim oder die Krone an der Wurzel nicht beſchädige. Dieſe Stecken dienen theils, wenn auch die andern alle in Samen gegangen ſind, diejenigen, ſo man erwählt hat, zu unterſcheiden, theils ſie anzubinden, wenn ſie etwann, wegen ihrer Höhe und Seitenäſte, in Gefahr ſeyn möchten, umgebrochen zu werden. Ungefähr gegen das Ende des Septembers werden die Beeren oder Samenkörner daran vollkommen reif ſeyn. Alsdann muß man die Stängel abſchneiden, die Beeren in ein Faß abſtreifen, und darin 3 oder 4 Wochen liegen laſſen, um zu ſchwitzen, damit dadurch die äußere Hülſe verfaule. Hernach füllt man das Gefäß mit Waſſer an; und zerreibt mit den Händen alle Hülſen, indem man ſie zwiſchen den Händen zerdrückt. Alsdann ſchwimmen die zerquetſchten Hülſen oben auf dem Waſſer herum, und der Same fällt zu Boden; ſo, daß wenn man das Waſſer behutſam abgießt, die Hülſen damit weggeſchwemmt werden; und wenn man noch zwey bis dreymal friſches Waſſer nachgießt, und den Samen herumrührt, ſo wird er vollkommen rein werden. Sodann breitet man den Samen auf eine Matte oder ein Tuch aus, und legt ihn, bey trocknem Wetter, in die Sonne und an die Luft, bis er vollkommen trocken iſt, da man ihn denn in einen Sack füllen, und an einem trockenen Orte bis zu Anfange des Februars, als der rechten Zeit

zum Ausſäen aufhängen kann. Die Art, ihn zu ſäen, iſt dieſe, daß man ihn auf ein wohl umgegrabenes und eben gemachtes Beet von guter fetter Erde ausſtreut, und alsdann gelinde überrechet. Wird er zu dick geſäet, ſo wachſen davon nur ganz kleine Pflanzen. Spargelſame, wenn er wohl aufgehen ſoll, will nothwendig Winterfeuchtigkeiten haben; daher muß er nicht zur Frühlingszeit, ſondern in den Herbſtmonaten, geſäet werden; auch kann es zur Winterszeit, wenn offenes Erdreich und bequeme Witterung dazu vorhanden iſt, mit gutem Erfolge geſchehen. Wer den Spargelſamen zur Frühlingszeit ſäen wollte, dem würde er kaum zur Hälfte aufgehen, oder, wenn trockne Witterung nach der Saat einfallen ſollte, gar ſitzen bleiben und vermultern. Einige pflegen dergleichen beſäetes Beet Fuß für Fuß zuſammen zu treten, damit der Same unter die Erde komme, und darauf nochmals zu ebnen; welches aber eben nicht nöthig iſt, weil durch die darauf folgenden Regen des Herbſtes und Winters ſich das Beet ohnehin feſt zuſammenſetzt. Dergleichen Herbſt-Spargelſaat hat darauf keine fernere Aufſicht oder Wartung nöthig; man läßt ſie demnach unverdeckt alſo liegen, und ſieht im folgenden Frühlinge die Pflanzen aufs ſchönſte hervorwachſen.

Da ſich der Fall begeben könnte, daß man im Herbſte zu keinem Spargelſamen gelangen könnte, ſondern denſelben erſt im Frühlinge erhielte, ſo iſt, nach Hrn. **Grotjan**, anzurathen, ſolchen im Frühlinge zu ſäenden Samen zuvörderſt 5 bis 6 Tage lang im Waſſer aufzuquellen, und alsdann ihn zu ſäen, und zwar in kleine Furchen, und dieſe beſtändig durch Begießen feucht zu erhalten, auch damit die Befeuchtung in den Furchen ſich beſſer erhalten möge, ſie mit Mos ſo lange verdeckt zu halten, bis der Same auskeimt, ſo dürfte bey ſolcher fleißigen Wartung nach 8 bis 10 Wochen doch noch wohl ein guter Theil des Samens hervorwachſen.

Im

Im folgenden Sommer muß man die hervorgewachſenen Spargelſaaten, weil ſie öfters ſehr dick bey einander aufgehen, durchziehen und dünn machen, daß jedes Pflänzchen 3 bis 4 Finger breit Raum von dem andern erhalte; und zweytens ſie fleißig vom Unkraute reinigen, als wodurch die Kräfte der Pflanze ſehr geſtärkt werden. Gegen das Ende des Octobers, wenn die Stängel ganz verwelkt und völlig abgeſtorben ſind, kann man oben über den Grund etwas verfaulten Miſt, 2 Zoll dick, ſtreuen, theils die Pflanzen zu düngen, theils die jungen Keime gegen den Winterfroſt zu verwahren.

Im folgenden Frühlinge werden die Pflanzen bereits zum Verſetzen tauglich ſeyn; ja, die jährigen Pflanzen ſind die beſten, weil deren Wurzeln noch mit jungen weißen Faſern bewachſen ſind, es auch gar nicht achten, wenn etwann von ihren Wurzeln etwas abgeriſſen wird, welches hingegen die zweyjährigen nicht vertragen können. Denn, wenn die zweyjährigen Pflanzen aus ihren Saatbeete genommen werden, reißen gar leicht einige Wurzeln ganz, einige halb ab, welches die einjährigen an ihrem Wachsthum im geringſten nicht ſtört; an den zweyjährigen aber wird man jederzeit finden, daß diejenigen, deren Wurzeln nur geknickt ſind, oder wovon gar ein Stück abgebrochen iſt, im folgenden Jahre ganz hohl und faul ſind, und anſtatt man die zweyjährigen beym Pflanzen entweder ſehr weit, als etwann 2½ Fuß, wegen ihrer langen Wurzeln, aus einander legen, oder dieſe ſtutzen muß, welche alſo erſt wieder in neue Wurzeln arbeiten müſſen, (folglich ihr Alter ihnen im Wachsthum hinderlich iſt,) ſo wachſen die einjährigen ihnen inzwiſchen weit vorbey, haben auch zu der Ruhe ihres Wachsthumes ebenfalls mehr nicht, als 3 Jahr, nöthig, wie die zweyjährigen, welche ſie noch überdem in dem Schuß der Stangen ſehr übertreffen, und im andern Jahre bereits gute Fingersdicke Stangen treiben werden. Man wird auch gar ſelten finden, daß eine einjährige Pflanze zu-

rückbleibt, welches hingegen bey den zweyjährigen gar nichts ſeltenes iſt.

Das Erdreich, worein ſie verpflanzt werden ſollen, muß im Vorrath eine kurze Zeit vorher, doch nicht zu lange, dadurch vorbereitet werden, daß man es wohl umgräbt, und unten hinein eine gute Schicht verfaulten Miſt wirft, auf welchem wenigſtens 6 Zoll tief gute Erde liegen muß; hernach muß man das ganze Feld wohl einebnen, und alle große Steine heraus nehmen. Bey dem Pflanzen muß man ſich nach der Natur des Bodens, oder nach der Witterung richten; denn iſt der Boden trocken, und frühzeitig gute Witterung, ſo läßt ſich dieſe Verpflanzung gegen das Ende des März vornehmen; auf feuchtem Boden aber iſt es beſſer, wenn man bis zur Mitte des Aprils wartet, welches ungefähr die Zeit iſt, da die Pflanzen zu ſchoſſen anfangen. Diejenigen, welche den Spargel um Michaelis zu pflanzen rathen, irren ſich. **Miller** ſah ſich in zwey verſchiedenen Jahren gezwungen, vielen zu dieſer Zeit zu verſetzen; er glaubt aber, daß es beſſer geweſen wäre, er hätte die Pflanzen gar weggeworfen; denn als er im Frühjahre nachſah, fand er, daß die meiſten Wurzeln ſchimmlig geworden, und verdorben waren, denn zu ſolcher Zeit pflegt unter fünf verſetzten Pflanzen kaum eine einzige gut fortzukommen, und diejenigen, welche anſchlagen, ſind ſo ſchwach, daß ſie kaum des Platzes werth ſind, wo ſie ſtehen.

Wenn nun die Zeit zum Pflanzen gekommen iſt, muß man die Wurzeln mit einer Miſtgabel, welche enge Zacken hat, behutſam ausheben. Ein Grabſcheit taugt nicht dazu, weil man ſie damit leicht zerſtechen kann. Die Erde um die Wurzeln herum wird abgeſchüttelt, auch werden die Pflanzen von einander abgeſondert. Wenn man ſie in die Höhe legt, ſo daß die Köpfe oben ſtehen, wie ſie gepflanzt werden ſollen, ſo erſparrt dieſe Einrichtung etwas Zeit und Mühe. Nach dieſem

dieſem wird das Beet, wo ſie hinkommen ſollen, eben gemacht, und dicht an der Seite eine Schnur lang hingezogen, damit man daran weg eine recht gerade Furche, etwa 6 Zoll tief, öffnen kann. Dieſe wird ziemlich bis auf den darunter liegenden Dünger hinunter reichen; doch muß man ſich hüten, daß von dieſem Dünger nichts in die Höhe gezogen werde. Die Pflanzen müſſen gerade an den Rand der Furche angelehnt werden, ſo daß man die Wurzeln davon wohl ausdehne, (denen der Gärtner mit dem Finger helfen kann,) und die Keime aufwärts etwa 2 Zoll tiefer, als die Oberfläche des Erdbodens, ſtehen, womit die Furche zugefüllt, und hinten drein eben geharkt werden muß. In der Furche können die Pflanzen 12 Zoll von einander ſtehen. Hierauf geht man mit der Schnur einen Schuh weiter zurück, und macht auf eben dieſe Weiſe eine andere Furche oder Grube, legt auch die Pflanzen eben ſo wieder hinein; und ſo fährt man, in gleicher Weite, von einer Reihe zur andern fort. Vier Furchen in gleicher Linie, einen Fuß von einander auf dieſe Art gepflanzt, machen ein ziemlich breites Beet aus. Dabey iſt zu beobachten, daß man allzeit zwiſchen dieſem und dem nächſten Beet, oder zwiſchen vier Reihen, einen 2½ Schuh breiten Platz leer laſſe, damit man daſelbſt zwiſchen die Beete hinein gehen, den Spargel ausſtechen, und andere nöthige Arbeit verrichten könne.

Iſt man nun mit dem Stücke Landes fertig, und ſelbiges wieder eben gemacht worden, ſo kann etwas Zwiebelſame darein geſäet werden, welches dem Spargel keinen Schaden bringen wird; den Samen ſelbſt kann man eindrücken oder eintreten, und den Boden mit der Harke eben machen.

Ungefähr 4 oder 6 Wochen nach der Pflanzzeit, werden der Spargel und die Zwiebeln aufgegangen ſeyn. Alsdann muß das Unkraut mit einer kleinen Hacke ausgegätet, und die Zwiebeln, beſonders um die jungen Keime

me des Spargels herum, zum Theil ausgezogen werden; allein dieſes muß vorſichtig und bey trocknem Wetter geſchehen, damit das Unkraut, ſobald als es abgeſchnitten worden, auch wieder verwelke, und weder diejenigen Schoſſen des Spargels beſchädige, noch die Zwiebeln, welche nach den Schoſſen wachſen, abgeſchnitten werden. Dieſe Arbeit muß ungefähr dreymal wiederholt werden; und wenn ſie wohl verrichtet wird, auch das Wetter nicht zu feucht iſt, ſo wird der Boden vom Unkraute ziemlich rein bleiben, bis die Zwiebeln zum Ausziehen tüchtig ſind, welches insgemein im Auguſt zu geſchehen pflegt, und daran erkannt wird, wann ihre Grüne vergeht. Wenn die Zwiebeln ausgehoben worden, muß man den Boden etwann noch einmal vom Unkraute wohl reinigen, da er denn rein bleiben wird, bis die Beete mit Erde bedeckt und erhöht werden. Dieſes muß im October geſchehen, wenn die Spargelſtängel zu verwelken anfangen; und gelb werden. So lange der Stängel noch grün iſt darf man ihn durchaus nicht abſchneiden, immaßen die Wurzel wieder ausſchlagen, und die Pflanze entkräftet werden möchte. Durch das allzu frühzeitige Abſchneiden wird den Samenſtängeln, eben ſo wie bey dem Kohlrabi über der Erde gezeigt werden wird, der Umlauf des Saftes gehemmt, daß derſelbe in der beſten Zeit, wenn die Stöcke zum zukünftigen Keimen wieder anſetzen wollen, zurück geht, und folglich anfängt zu ſtocken, woraus ebenfalls folgt, daß die Stöcke durch ſolches Abſchneiden matt und ſchwach werden. Dieſer Stängel muß mit einem recht ſcharfen Meſſer ſo abgeſchnitten werden, daß er noch 2 oder 3 Zoll über der Erde ſtehen bleibe, da er denn dazu dient, daß man die Reihen in den Beeten unterſcheiden kann. Sodann iſt es nöthig, die Beete noch einmal zu hacken, und alles Unkraut und Abraum davon mit einem Rechen wegzuziehen, welches unten in die Gänge hinein geſcharrt wird. Denn dieſe müſſen zu ſolcher Zeit aufgegra-

gegraben, und die Erde aus ihnen auf die Beete geworfen und eben gemacht werden, damit ſie ungefähr 5 Zoll höher, als die Gänge, werden. Mitten in die Gänge läßt ſich alsdann eine Reihe Kohl pflanzen. Unbedachtſame Leute nehmen Bohnen dazu, bedenken aber dabey nicht, daß die Wurzeln davon gar zu weit auslaufen, und ſolchergeſtalt den 2 Reihen Spargel am Rande der Beete nachtheilig ſind. Auf die Beete ſelbſt muß von der Zeit an durchaus nichts weder gepflanzt noch geſäet werden, ſondern ſie müſſen bis zum folgenden Frühling unangerührt liegen bleiben, da man dann die Beete gelinde behacken muß, um das junge Unkraut auszurotten; auch muß man ſie den ganzen folgenden Sommer hindurch überrechen und vom Unkraute rein halten. Im October gräbt man die Gänge nochmals auf, und bedeckt die Beete mit Erde, oder erhöht ſie, wie bereits gezeigt worden.

Im zweyten Frühlinge nach der Pflanzung, werden die Beete mit einer flachzackigen ſogenannten Spargelgabel, welche mit Fleiß dazu gemacht iſt, aufgeriſſen. Dieſes geſchieht ungefähr gegen das Ende des Märzmonats, ehe die Keime anfangen zu ſchoſſen, wobey man ſehr behutſam verfährt, daß man nicht mit der Gabel zu tief komme, und das Herz der Wurzeln verletze. Eine ganz kurze Zeit darnach werden die Beete kurz vorher, ehe die Keime aus der Erde hervorkommen, glatt gerechet. Denn dadurch, daß man mit dem Rechen ein wenig wartet, und das Erdreich etwas rauch liegen läßt, wird das gute Land deſto mehr mürbe, alles junge Unkraut deſto nachdrücklicher getilget, und die Beete halten ſich viel länger rein, als wenn ganz und gar nicht, oder gleich nach dem Aufreißen mit der Gabel, gerechet wird. In dieſem zweyten Frühlinge nach der Pflanzung laſſen ſich ſchon zum Theil Spargelſtängel ſtechen. Freylich iſt es beſſer, wenn man ſich bis zum dritten Frühlinge geduldet. Sollte indeſſen die Sehnſucht gar

zu groß ſeyn, ſo kann man etliche, doch ſehr wenige, von den ſtärkſten Stängeln, wenn ſie etwa 4 oder 5 Zoll hoch ſind, ausſtechen, und alles übrige in die Höhe ſchießen laſſen, damit die Wurzeln deſto mehr Kraft behalten. Wenn man mehr ſchneidet, ſo treibt zwar die Wurzel, und man vermehrt die Zahl der Keime, dagegen aber werden ſie deſto kleiner, und die Wurzeln verderben deſto eher. Zum Schneiden des Spargels hat man ein beſonders dazu verfertigtes, und vorn wie ein Haken gemachtes Inſtrument, welches ſchneidende Zähne, wie eine Säge, und ein ungefähr 6 Zoll langes Eiſen hat, und ſo groß als ein ordentlicher Schlüſſel mit einem runden hölzernen Griffe iſt. Man ſtößt dieſe Art von Meſſer ſenkrecht längs dem Spargel hinein, und dreht es, wenn es 6 Zoll ungefähr hinein iſt, damit man den Spargel mit dem Ende des Hakens faſſen, und indem man ihn an ſich zieht, abſchneiden oder vielmehr abſägen kann. Ehe man aber den Schoſſen abſchneidet, muß man die Erde um denſelben herum mit dem jetzt beſchriebenen Meſſer wegräumen, damit man ſehe, ob noch andere junge Keime dicht darneben in die Höhe kommen. Giebt es deren mehrere, ſo kann man ſich deſto eher in Acht nehmen, daß man ſie nicht verletze. Ohne eine ſolchen Vorſicht läßt ſich dieſes Unheil nicht leicht vermeiden. Leute, die damit umzugehen wiſſen, ſtechen in kurzer Zeit eine große Menge Spargel aus, da es hingegen andern vielleicht mühſam und langweilig ſcheinen wird. Doch die hier angerathene Vorſicht müſſen alle, welche Spargel ſchneiden, ſich wohl merken. Den abgeſchnittenen Spargel bindet man in Bunde zuſammen, und ſtellt ihn, wenn man ihn nicht ſogleich braucht, mit der Spitze in die Höhe, in ein Gefäß, in welchem 2 Zoll hoch Waſſer iſt, oder legt, wenn man ein friſches Behältniß hat, welches noch beſſer iſt, die Bündel zur Hälfte in friſchen Sand, worin ſie ſich viele Tage halten. Aber friſch abgeſchnitten iſt er allzeit beſſer.

Die

Die Zurichtung der Spargelbeete iſt alle Jahr eben ſo, wie bey dem zweyten Jahre gezeigt worden. Man hackt nämlich zu gehörigen Zeiten die Erde auf, damit das Unkraut wegkomme; gräbt im October die Gänge um, und erhöhet die Beete mit Erde; man überfährt endlich die Beete gegen das Ende des März mit einer Gabel. Nur dieſer Umſtand iſt noch anzumerken, daß es alle Jahre wohl gethan iſt, wenn man etwas verfaul= ten Dünger, der aus einem Melonen= oder Gurken= beete genommen wird, über alle Spargelbeete weg= ſtreuet, auch etwas davon in die Gänge zu der Zeit, da ſie aufgegraben ſind, hinein wirft. Dieſes erhält den Boden ſo bey Kräften, und die Wurzeln ſo munter, indem es für den Spargel ein ſehr lockeres Erdreich ab= giebt, daß ein gutes Spargelſtück 10 bis 12 Jahre hinter einander ſchöne Stängel liefert, wenn man nur nicht in jedem Jahre gar zu ſehr darin ſchneidet. Denn wenn man dieſe Gewächſe nicht ſehr zeitig im Junius in die Höhe oder in Samen ſchießen läßt, ſo werden die Pflanzen dadurch ſehr geſchwächt, und die Keime deſto ſchmächtiger. Aus dieſem Grunde iſt es, wenn man ſpät im Jahre noch Spargel braucht, viel rath= ſamer, etliche Beete dazu auszuſetzen, als das ganze Spargelfeld dadurch zu beſchädigen, wenn man gar zu lange darin herum ſchneidet.

Einige ſäen den Samen des Spargels gleich dahin, wo er bis zu dem Schnitte ſtehen bleiben ſoll, und wo= durch man mithin die Verpflanzung des Spargels er= ſparen kann. Dergleichen Verfahrungsart hat die königl. ſchwediſche Academie der Wiſſenſchaften im Jahr 1750 (ſ. den XII. B. der überſ. Abhandl. dieſer Acad. S. 76—79.) bekannt gemacht, nachdem ihr dieſelbe von dem Admiral **Ankarkrona** mitgetheilt wor= den, welcher dieſelbe durch Verſuche, unter andern Ar= ten den Spargel zu erzeugen, am nützlichſten befunden haben will. Man verfährt nämlich folgendermaßen.

Wenn

Wenn der Boden wohl umgegraben und gedüngt worden, wird er wieder eben gemacht, über dem Boden aber nach der Quere eine Linie gezogen, eben wie man beym Einſetzen der jungen Pflanzen zu thun pflegt; hernach macht man mit einem Pflanzholze, 1 Schuh weit von einander, Löcher, in deren jedes man zwey Samenkörner fallen läßt, wenn etwa eins taub seyn, oder nicht anſchlagen ſollte. Dieſe Löcher müſſen nicht über $\frac{1}{2}$ Schuh tief ſeyn; hernach bedeckt man den Samen mit der wieder hineingefüllten Erde, und zieht 1 Schuh weiter, wieder eine Linie für eine andere Reihe. Wenn nun 4 Reihen gemacht worden, läßt man einen Raum, damit zwiſchen den Beeten ein Weg ſey, wenn der Spargel ſtehen bleiben ſoll, bis die ordentliche Zeit kömmt, ihn abzuſchneiden. **Miller** ſagt: „Es ſey dieſes eine ſehr gute Einrichtung, im„maßen die Spargelpflanzen ſehr viele lange Wurzeln „austreiben, die ſehr tief in die Erde hinein fahren. „Wenn alſo der Same gleich dahin gebracht wird, „wo er ſtehen bleiben ſoll, ſo werden dieſe Wurzeln „nicht zerriſſen oder verletzt, wie es andern widerfährt, „welche verpflanzt werden. Daher dringen ſie tiefer „in die Erde, ſie erſtrecken ſich viel weiter, und laufen „an allen Seiten aus.“ Doch eben dieſer Beweis, wodurch **Miller** die Einrichtung derer beſtätigen will, welche ihren Spargel nicht von ſeinem erſten Platze weg verſetzen, iſt für denjenigen, der mehr durch Erfahrungen als durch Vernunftſchlüſſe geleitet werden will, der ſicherſte Grund, warum man den Spargel eher verſetzen ſoll. Unzählige völlig entſcheidende Verſuche ſetzen außer allen Zweifel, daß Gewächſe von allen Gattungen mit ſchwachen Wurzeln ohne Ausnahme keinen Schaden, ſondern vielmehr ihre merkliche Beſſerung haben, wenn man die Spitzen von den Wurzeln wegnimmt. Es wird niemals fehlen, daß nicht an ihrer Stelle mehrere neue Wurzeln ausſchlagen ſollten,

wodurch

wodurch das Gewächs viel mehr Nahrung, als zuvor, erhält. Es beweiſen dieſes alle Verſuche des Hrn. Dü⸗hamel, und von Chateauvieux, imgleichen des Hrn. Tull, auf eine unwiderſprechliche Weiſe. So gar Ge⸗wächſen mit zapfenförmigen Wurzeln wiederfährt in die⸗ſem Falle eine eben ſo große Güte, wenn man die Spi⸗tze an ihren langen Wurzeln wegſchneidet, immaßen die⸗ſes Anlaß giebt, daß unzählige neue Wurzeln und Fa⸗ſern in die Breite auslaufen, die den Gewächſen deſto mehr Nahrung zuführen. **Miller** ſelbſt, wenn er als ein Blumengärtner redet, giebt ſehr oft den Rath, man ſolle die Spitzen an den Wurzeln der Blumen ein wenig wegſchneiden, damit ſie vermöge der Vermehrung von Faſern, welche eben dieſe Wurzeln alsdann auslau⸗fen laſſen, deſto beſſer in die Höhe treiben. Das man die Spitzen an den Zapfenwurzeln der gelben Rüben, Paſtinaken und anderer Gewächſe, die bloß ihrer Wur⸗zeln wegen erbaut werden, nicht abſchneidet, geſchieht nicht deswegen, weil dieſe Gewächſe etwann dadurch an ihrem Wachsthum gehindert werden; man weiß viel⸗mehr das Gegentheil davon; ſondern die Urſache iſt dieſe, weil die Wurzeln hernach nicht gerade in die Erde hinunter, ſondern ſeitwärts heraus wachſen, und unzäh⸗lige neue Wurzeln und Faſern austreiben würden; da⸗durch würde unnöthige Nahrung und Kraft in das Kraut, welches über den Erdboden heraus ſteht, geführt werden. Bey der Beſtellung des Spargels aber iſt die Abſicht, daß er ſo viele Stängel oder Keime, als mög⸗lich iſt, austreiben ſoll. Freylich mag der Beweisgrund, den **Miller** angiebt, warum man den aus dem Sa⸗men erzeugten Spargel an ſeinem erſten Orte ſtehen laſ⸗ſen ſoll, alsdann zum Theile gelten, wenn es anders recht iſt, auf ein Beet vier Reihen zu machen. Denn da die zwo mittlern Reihen alsdann von der, auf die Gänge gewendeten, Beſtellung keinen Nutzen ziehen können, ſo iſt ihnen nothwendig ein jeder Vortheil nöthig, der

ſich daher leiten läßt, wenn ihre Wurzeln, ſo tief, als möglich, in guten Erdboden dringen können. Eben aus dieſem Grunde aber muß es den Spargelpflanzen eben ſo gut, als allen andern Gewächſen mit vielen Wurzeln, ſehr dienlich ſeyn, wenn ſie recht ſehr viel Oeffnungen oder Wurzeln haben, wodurch ſie ihre Nahrung in ſich ziehen können. Es iſt daher überaus wahrſcheinlich, daß auch dieſe am beſten fortkommen, und folglich die größten Stängel treiben werden, wenn nur 2 Reihen davon 1½, oder noch beſſer, 2 Fuß von einander, auf einem 3 Fuß breiten Beete ſtehen, und auf jeder Seite einen 2 Fuß breiten Gang haben. Sie ſind auf dieſe Art breit genug, daß man die Erde zwiſchen den Beeten auflockern oder aufgraben kann, und jede Reihe Spargel wird folglich daher eben ſo augenſcheinliche Vortheile genießen, als wir in andern Gewächſen wahrnehmen, die auf ſolche Weiſe beſtellt worden. Die Stärke und Größe der alſo erbauten Spargelſtängel wird, allem Vermuthen nach, des außerordentlich großen Umfangs von Erdreich wegen, der dazu erfordert wird, eine vollkommene Schadloshaltung verſchaffen.

Es iſt bekannt, was für erſtaunendes Wachsthum diejenigen Weizengewächſe, die nach der neuen Wirthſchaft beſtellt werden, durch die erſte Auflockerung der Gänge in dem Frühlinge haben. Zu ſolcher Zeit iſt eine Regel, die Pferdehacke ſo nahe, als es ſich thun läßt, an die Gewächſe hinan zu bringen, nur daß man ſie nicht aus der Erde reiße. Sollten wir nicht aus gleichen Gründen natürlicherweiſe ſchließen, daß eben dergleichen Vortheil zu erwarten ſey, wenn man den Erdboden ſo nahe an die Spargelreihen hinan auflockert, als nach Maßgebung der Erfahrung ohne Schaden geſchehen kann? Daß der Spargel durch ſolche oftmalige tiefe Auflockerung der Erde eine ſehr große Hülfe bekomme, hat Herr von Chateauvieux erwieſen. Am 24. März 1753 hatte er ein Beet, 200 Fuß lang, und 6 Fuß breit, bloß durch

oft

oft wiederholte tiefe Auflockerung, ohne die geringſte Hülfe von Miſt oder anderer Düngung, vorbereitet, und pflanzte auf daſſelbe eine Reihe Spargel, der eben daſſelbe Jahr ſchon ſehr ſtarken Trieb hatte; ſ. *Dühamel* Culture des terres, T. III, p. 168. Im folgenden, als in dem zweyten Jahre, ſtand er ſo ſchön, als nur immer der am beſten beſtellte Spargel in Gärten ſeyn kann; ſ. eb. daſ. T. IV, p. 455. Im dritten und vierten war er ſtärker, wohlſchmeckender, und in allen Stücken ſchöner, als anderer, den er in ſeinem Küchengarten hatte; ſ. eb. daſ. T. V, p. 544. (Man kann allenfalls das Beet zu 2 Reihen, auch nur 5 Fuß breit machen, anſtatt daß Hr. von Chateauvieux auf ein 6 Fuß breites Beet eine einzige Reihe ſetzte.) Es iſt ein ſehr wichtiger Umſtand, den Hr. v. Ch. hier ausdrücklich anzeigt; wiewohl auch alle gute Landwirthe, die mit der neuen Wirthſchaft wohl umzugehen wiſſen, dieſen beſonders bey der Beſtellung der Hülſenfrüchte und Küchengewächſe immerfort aus der Erfahrung angemerkt haben. Sie ſchmecken nämlich viel beſſer, als irgend andere, die nach gemeiner Art erbauet worden ſind. Dieſer Umſtand macht, daß man gar nicht weiß, wie man es verſtehen ſoll, wenn Miller ſagt: „Ich kann nicht umhin, an „einen gemeinen Irrthum zu denken, der lange Zeit „unter den meiſten Leuten im Schwunge gegangen iſt. „Sie düngen nämlich kein Spargelbeet, in der Mei„nung, es gebe der Miſt dem Spargel einen ſtrengen „Geſchmack. Doch dieſes ſind ſehr unrichtige Gedan„ken. Der ſüßeſte Spargel wächſt auf dem fetteſten „Boden; ein ſchlechter und dürftiger Boden aber ver„urſacht jenen rohen und faulen Geſchmack, worüber „man ſo oft klaget. Die Güte des Spargels iſt ſeinem „ſchnellen Wachsthume zuzuſchreiben; dieſes richtet ſich „nach der Güte des Bodens, und der warmen Witte„rung. Dieſes zu beweiſen, pflanzte ich zwey Beete „Spargel auf Land, das einen Fuß dick mit Miſte ge-

„düngt war, und der darauf gewachſene Spargel war „viel ſüßer; als irgend ein anderer, den ich bekommen „konnte, ungeachtet beyderley Arten in einerley Waſ„ſer gekocht wurden“. Dieſes iſt ausgemacht, daß derjenige der ſüßeſte Spargel iſt, der auf dem fruchtbarſten Erdboden wächſt. Es kann auch gar wohl ſeyn, daß der ſchnelle Wuchs, der vielleicht allemal, oder wenigſtens ſehr oft, ſich der Güte des Erdbodens und der Wärme der Witterung gemäß verhält, zu dieſer Süßigkeit vieles beyträgt. Indeſſen mag man auch, nicht ohne Urſache, ſehr zweifeln, ob bloß der ſchnelle Wuchs deſſelben die einzige Urſache davon ſey, wie **Miller**, dem Anſehen nach, behauptet, oder ob die gewünſchte Eigenſchaft im Spargel nicht eigentlich mehr von dem Erdboden ſelbſt herzuleiten ſey. Allein, ich rufe alle gute Landwirthe zu Zeugen auf, ob denn kein Erdboden fruchtbar, ja ſehr fruchtbar ſey, der nicht mit Miſt angefüllt iſt. Giebt es in der Welt gar nichts dergleichen von Natur, keinen fruchtbaren, keinen ſehr fruchtbaren Boden? Hat man weiter keine Düngung, als Miſt? Hat man denn kein Mittel, den Erdboden durch eine gehörige Vermiſchung bloß mit Erde ſehr fruchtbar zu machen? Haben nicht die neuerlichen vortrefflichen Verbeſſerungen nach dem Entwurfe des Herrn **Tull** erwieſen, daß, wie Herr **Evelyn** vorlängſt richtig behauptet hat, ſo gar der allerunfruchtbarſte Erdboden bloß durch erforderliche Beſtellung ſehr fruchtbar gemacht werden kann? Die Küchengärtner um große Städte müſſen davon leben, da ſie die Früchte ihres Erdbodens verkaufen, und ſehen ſich freylich gewiſſermaßen genöthigt, vielen Miſt hineinzuthun, damit ſie entweder ſehr zeitig, oder ſehr vielerley Früchte, und auch wohl beydes zugleich, erbauen. Der Bewegungsgrund, der ſie dazu antreibt, iſt freylich ſo beſchaffen, daß man ihr Verfahren entſchuldigen muß. Indeſſen ſollten es doch Rittergutsbeſitzer, oder ſolche, die ihre Gärten bloß für ihre Tafel beſtellen laſſen, nicht ſo machen.

chen. Spargel aus hungrigem Lande ſchmeckt zwar allerdings ſehr ſchlecht; indeſſen hat er doch ganz ſicher den ſchlechten Geſchmack lange noch nicht, worüber man ſich, als über eine Wirkung des Miſtes, ſo ſehr und mit ſo gutem Grunde beklagt. Daß Gewächſe, die ohne Dünger erbauet werden, am ſüßeſten, und ohne Zweifel am geſündeſten ſind, wird durch folgendes Beyſpiel ganz offenbar bewieſen. Kraut, welches auf einem nicht erſt kürzlich gedüngten Felde gewachſen iſt, kocht ſich am allerweichſten; auch das Waſſer, worin es gekocht wird, bleibt ſüß. Anderes hingegen, in welchem man Kraut gekocht hat, das auf einem ſtark gedüngten Felde gewachſen iſt, bekömmt einen unerträglichen Geſtank. Hiemit ſtimmt auch die Erfahrung des Herrn **Rammelt** überein. Dieſer erwählte ein Stück Landes zu einem Spargelbeete; die Hälfte davon tractirte er nach der ſonſt gewöhnlichen Manier; er füllte die Gruben mit Miſt an, und ließ ihn feſt zuſtampfen; die andere Hälfte riolte er nur 3 Fuß tief, brachte aber keinen Miſt darauf. Auf das erſte Stück pflanzte er, nach der gewöhnlichen Weiſe, dreyjährige Pflanzen in 2 Reihen, ſo daß ſie 2 Fuß weit von einander zu ſtehen kamen; auf die andere Hälfte aber ſäete er, mit eben dieſer Abtheilung, und in gleicher Weite, guten Spargelſamen. Nach 3 Jahren konnte er ſeinen Spargel ſtechen, ohne daß er den geringſten Unterſchied merken konnte. Er machte jedoch die letztere Hälfte des Beetes etwas tiefer; weil das Land, darin kein Miſt war, ſich nicht ſo ſetzen konnte; und brachte alle Jahre etwas gute Gartenerde darauf, bis er einen Fuß hoch erhöhet ward. Im Herbſte ſtreuete er $\frac{1}{4}$ Elle hoch, ſowohl über die erſte als über die andere Hälfte, guten Schaf- und Kühmiſt darauf, damit die ſalzigen und fetten Theile deſſelben durch die Winterfeuchtigkeit den Wurzeln zugeführt würden. Im Frühlinge ſchaffte er den mehreſten wieder hinweg, und grub, was liegen blieb, behutſam unter.

Das Feld, welches man mit Spargel bepflanzt, um eine kleine Familie damit zu verſehen, muß wenigſtens 8 Ruthen groß ſeyn; denn wenn man nicht auf einmal 100 Stängel abſchneiden kann, verlohnt es ſich kaum der Mühe, weil man ſie ſonſt nach dem Abſchneiden, und beſonders bey kaltem Wetter, 2 bis 3 Tage aufheben muß, um zu einem Gerichte genug zu haben. Aber für eine größere Familie muß man ein 16 Ruthen großes Stück Feldes bepflanzen, und wenn dieſes gut iſt, wird es, zu rechter Zeit, in einem Tage, 2 bis 300 Stängel liefern. Zu ſolchem Beete oder Stück Land wird zuvörderſt eine gute Lage erfordert, nämlich ein Ort, welcher nicht allzu hoch oder ſehr trocken liegt, weil dieſem Gewächſe lieber etwas mehr Näſſe, als Dürre, dienlich iſt. Ferner iſt dieſe Lage am beſten, da wenigſtens die Sonne vom Vormittag und Mittag darauf ſcheinen kann, und alſo eine Lage gegen Mittag. Bey Anlegung eines neuen Spargelbeetes hüte man ſich auch, einen Ort zu erwählen, wo alter Spargel geſtanden hat. Man pflegt ſonſt alte verlegene Spargelbeete zu riolen, und neuen darauf zu pflanzen; Rammelt aber warnet davor, weil ihn eine vielfältige Erfahrung von dem Schaden überzeugt hat, den man dabey leidet.

Der erſte Spargel, welcher im April oder May treibt, verdirbt bisweilen von dem Froſte, wovon dieſe zween Monate nicht befreyet ſind. Dieſem Schaden vorzukommen, muß man langes Stroh an den Rand der Beete legen laſſen, und es, wenn man Froſt befürchtet, darauf werfen.

Der Spargel hat die Schnecken zu Feinden, welche ihn, vornämlich in feuchten und naſſen Jahren freſſen. Man kann ſie, wenn man ein wenig Fleiß und Mühe anwendet, tilgen. Man muß ihnen früh, wenn der Thau fällt, nachſtellen. Aber der Erdfloh, welcher ſich bisweilen, und beſonders in den dürren Jahren, daran macht, richtet ihn ohne Rettung zu Grunde.

Er

Er wird auch ferner von einer grünlichen Raupe gefreſſen, wenn er in den Samen geht. Dieſes Ungeziefer zernagt das Oberhäutchen des Stängels, und ſeine kleine Faſern ſo ab, daß er gänzlich verdorret. Gemeiniglich treibt der Stock hernach noch einen neuen Stängel; aber bisweilen kömmt er auch vor der Zeit, und wird dadurch, wenn er wieder treibt, allezeit entkräftet. So bald man wahrnimmt, daß er von dieſem Ungeziefer angegriffen wird, muß man etwas Leinwand unten um die Stängel breiten, und dieſelben ſchütteln, damit ſie herunter fallen; man zertritt ſie alsdann, und hemmet hiedurch fernere Verwüſtung.

Man kann Hälſe von zerbrochenen Glasbouteillen brauchen, die Gewächſe auf den Spargelbeeten zu bedecken, und den Spargel durch die Hälſe in die Höhe ſchieſſen zu laſſen; davon wird er eher reif, und ungemein ſchön und dick.

Die andere Art der Erziehung des Spargels geſchieht durch Zertheilung der alten Stöcke, welche, wenn ſie alt werden, und nicht mehr tragen wollen, von einander genommen und auf neues Land gebracht werden. Dieſe Zertheilung geht aber nicht mit allen, ſondern nur mit einigen an, denn alle treiben nicht Nebenſtöcke, welche man abreißen kann. Sie müſſen gleichfalls, wie die jungen aus dem Samen erzeugten Stöcke, 3, oder wenigſtens 2 Jahre, liegen, ehe ihre Pfeiffen abzuſtechen ſind. Doch iſt von denen Pflanzen, welche geſäet worden ſind, mehr zu halten.

Bey allem bisher geſagten wirkt die Natur ganz allein; aber durch Beyhülfe der Kunſt zwingt man ihn den ganzen Winter hindurch. Man kann z. B. an mittägigen Seiten gelegene Rabatten, welche den vollen Sonnenſchein genießen, mit Spargelpflanzen beſetzen. Dieſe, wenn ſie zumal Mauern oder Gebäude hinter ſich haben, die ihnen Schutz vor den Nordwinden geben, dienen aufs vollkommenſte zu Hervorbringung von

Winterſpargel. Hat nun der Spargel 3 Jahre daſelbſt gelegen, ſo kann das Beet auch zum Wintertriebe gebraucht werden. Man überdeckt nämlich, gleich nach Weihnachten, jeden Platz, wo Pflanzen liegen, mit einem leeren Gartengeſchirre, als etwa mit einem Topfe oder Kübel, und bedeckt im kalten Winter, die aufgeſtürzten Geſchirre ſowohl, als das ganze Beet, mit guten friſchen Pferdemiſte, recht dick, damit deſſen Wärme ſich in ſelbiges hinein ziehe, lüftet das Beet bey offener warmen Witterung ein wenig, thut den Miſt und die Gefäße weg, und bringt Glasglocken oder Fenſter darauf.

Oder, man hebt im September die Spargelſtöcke, welche im Winter getrieben werden ſollen, aus, und ſetzt ſie in runde Körbe von dürren Weiden, die bey der Verfertigung im Waſſer wieder geſchmeidig und zum Flechten wieder geſchickt gemacht werden, (denn wenn man friſche Weiden zu den Körben nehmen wollte, wäre zu befürchten, daß ſie im künftigen Winter, bey Treibung des Spargels in den Miſtbeeten, Wurzeln faſſen, ausſchlagen, und alſo den Spargel an ſeinem Triebe hindern möchten). Die bepflanzten Körbe werden im freyen Garten gelaſſen, und mit Begießen wohl abgewartet, bis im November harte Fröſte ſich äußern wollen, alsdann läßt man ſie in einen Keller oder in ein Gewächshaus tragen, und bedient ſich derſelben zur Winterszeit, da, wenn ſie nach und nach in warme Miſtbeete geſetzt werden, es den ganzen Winter über an gutem Spargel von ihnen nicht ermangeln wird. Es können alte Spargelſtöcke, die ohnehin abgeſchafft werden ſollen, zum Wintertriebe erwählt werden, indem ein zur Winterszeit in Miſtbeeten getriebener Spargelſtock für verloren zu achten iſt. In der Mitte des Decembers können die erſten Beete zum Spargeltreiben ſchon gemacht werden. Zwiſchen die darein geſetzten Körbe wird Erde geſchüttet, und das Beet alſo gleich gemacht, und die ausgefüllten Plätze zwiſchen den Körben können mit Salat und Monatrettig-

Samen

Samen beſäet werden. Wenn die Stöcke nicht mehr aufſchießen wollen, können ſie, ſamt den Körben, wieder an gehörige Orte verſetzt werden, denn die Körbe verfaulen nachgehends in der Erde, und werden ſie im Wachsthume nicht hindern. Auf dieſe Art können die Stöcke endlich noch erhalten werden.

Sollte im September etwann vergeſſen worden ſeyn, Spargelſtöcke in Körbe zu pflanzen, ſo kann man, der härteſten Winterkälte ungeachtet, auf folgende Art zu Spargel gelangen. Man macht um die Hälfte des Decembers, oder im Anfange des Jänners, ein ordentliches Miſtbeet, und bringt oben auf den Miſt 2 bis 3 Zoll Erde; alsdann hebt man alle Stöcke aus, welche man ohnedies aus dem Lande zu ſchaffen willens iſt, oder von welchen man vermuthet, daß ſie nicht lange mehr dauern werden; und damit verfährt man alſo: man macht mit einer Baumhacke rund um den Stock eine Oeffnung, hebt ſolchen heraus, und bringt ihn ſamt der Erde auf das Miſtbeet; und wenn auch gleich der Froſt noch ſo ſtark wäre, hat man ſich nicht daran zu kehren; denn je härter der Froſt iſt, deſto beſſer bleibt die Erde an den Stöcken. Man kann auch die Erde mit einem alten Beile oben und unten abhacken, wie man ſie haben will. Wenn nun das Miſtbeet mit den Stöcken völlig belegt worden, füllt man die Zwiſchenräume mit einer guten, mit Sande und Aſche vermiſchten, Miſterde dergeſtalt aus, daß die Oberfläche durchaus gleich werde. Man deckt alsdann das Miſtbeet mit Fenſtern und Decken zu; und gleichwie die gefrorne Erde alſobald aufzuthauen und ihre Näſſe nach und nach zu verlieren anfängt, ſo kann man die obere Erde mit einer Harke behutſam und nicht zu tief durch einander ziehen, und das Beet allenthalben gleich machen. Der Spargel fängt ſodann nach und nach zu treiben an, und man kann, unbeſchadet deſſelben, Salat, Monatradieſe und andere frühzeitige Pflanzen zugleich auf dieſem Miſtbeete gewinnen.

nen. Der Miſt kann dieſes Jahr zum Miſtbeete, wenn friſcher darunter gebracht wird, noch einmal gebraucht werden, und giebt noch ſo gute Wärme von ſich, als wenn er zum erſtenmal wäre hinein gebracht worden. Es iſt ſchlechterdings nöthig, daß man dergleichen Miſtbeeten, worauf Spargel getrieben wird, zum öftern friſche Luft gebe. Man muß daher bey aller guten Witterung und Sonnenſchein die Fenſter, zum Theil, oder ganz, wegthun, und dieſelben des Nachts und bey rauher Witterung wieder darauf legen. Dieſes Lüften und der Sonne Bloßſtellen giebt der Frucht die beyden Eigenſchaften, welche man von ihr verlangt, nämlich den Geſchmack und die grüne Farbe. Indeſſen, da die Sonne in dieſer Jahrszeit ſelten zum Vorſcheine kömmt, ſo pflegt die Frucht zuweilen keins von beyden zu haben. Man kann dieſem Mangel folgender Geſtalt abhelfen. Wenn man Spargel geſammelt hat, bindet man ihn in Bündel zuſammen, verſcharrt ſie halb in die Beetwärmer, und bedeckt jedes Bund mit einer Glocke. Wenn die Sonne ein wenig ſcheint, werden ſie, da ſie vorher weiß oder röthlich waren, in 2 oder 3 Tagen grün; und dieſes vergnügt wenigſtens die Augen, wenn es dem Geſchmacke nicht genug thun kann.

Eine andere Art des Treibens, bey welcher die Stöcke zum fernern Wachsthume gut bleiben, erfordert etwas mehr Umſtände, und beſonders einen ziemlichen Raum im Garten. Die Spargelbeete, deren zu dieſem Endzwecke 3 oder 4 ſeyn ſollen, müſſen dergeſtalt angelegt werden, daß um jedes ein Graben 3 Schuh tief, und eben ſo breit, gemacht werden kann. Der Graben wird zu Anfange des Jäners mit friſchem Pferdemiſte angefüllt, und feſt eingetreten, dergeſtalt, daß der Miſt der Oberfläche des Beetes gleich ſey. Alsdann ſetzt man einen viereckigen Kaſten von Bretern, in der Gröſſe des Spargelbeetes, darum, ſo daß dieſer Kaſten die aus der Erde hervorragende Einfaſſung des Miſtbeetes

tes vorſtellt. Dieſer Kaſten wird von außen, ſo hoch als er iſt, gleichfalls mit Miſte belegt, damit die Kä te nicht hinein dringen kann. Man deckt denſelben mit Fenſtern und Decken zu; und der Spargel wird eben ſo bald zu treiben anfangen, als in einem ordentlichen Miſtbeete. Wenn nun etwann 3 bis 4 Wochen vorbey ſind, fängt man an, das andere auf gemeldete Art anzulegen, damit man immer in die Küche etwas Friſches haben möge. Mann kann auch zwiſchen die Spargelſtöcke unter die Fenſter Salat ſäen, oder auch Winterſalat auf das Beet ſtecken laſſen. Haben nun dieſe zwey Spargelbeete im erſten Jahre ihre Dienſte gethan, daß keine Pfeiffen mehr aufſchießen wollen, ſo läßt man es dabey beruhen, und hebt die breternen Kaſten ſamt den Fenſtern wiederum hinweg, bis auf das dritte Jahr, in welchem man ſie wieder treiben kann. Im 2ten Jahre bleiben die Stöcke, ohne daß man ſie treibt, liegen, damit ſie ſich wieder erholen können. Die übrigen zwey Spargelbeete werden, wie jetzt beſchrieben, im andern Jahre darauf auch alſo gebraucht und getrieben. Iſt nun das 2te Jahr auch vorbey, ſo nimmt man die im erſten Jahre gebrauchten und getriebenen zwey Beete wieder vor, thut den alten rund herum eingetretenen und verfaulten Miſt aus der Grube heraus, und wenn etwann die Wurzeln von den Spargelſtöcken in denſelben hinein gewachſen ſind, ſchneidet man ſolche mit einem Meſſer hinweg. Hierauf füllt und tritt man wieder friſchen Pferdemiſt in die Gruben, wodurch die Stöcke wieder getrieben, und auf beſchriebene Art erhalten werden können, daß man alſo die Beete ein Jahr um das andere gebrauchen kann. Zu den Miſtbeetfenſtern, deren man ſich hiezu bedienen will, müſſen ſowohl die Spargelbeete, als auch die Breter, welche man darum bringt, eingerichtet werden, damit ſich dieſelben genau einlegen. Es können aber, in Ermangelung der Fenſter, auch Breter und Läden hiezu gebraucht werden,

welche

welche man des Nachts darüber deckt; wenn aber große Kälte vorhanden iſt, muß man auf dieſelben Pferdemiſt, welcher neben den Beeten immer bereit liegen ſoll, bringen, damit der Froſt in ſolche nicht hinein dringen könne.

Den Liebhabern des Winterſpargels iſt übrigens noch zu ſagen, daß zu Erreichung ihres Zweckes nichts nöthiger ſey, als einen Vorrath von recht tüchtigen Pflanzen, welche zum wenigſten vier= oder fünfjährig ſind, bereit zu haben. Fangen ſie die Arbeit mit allzu jungen, oder auch mit entkräfteten alten Wurzeln, an, ſo haben ſie viele Mühe, und wenig Nutzen davon. Zur Erreichung dieſes Zweckes iſt demnach erforderlich, alle Jahre im Herbſte etwas Spargelſamen auszuſäen, damit Vorrath von friſchen Pflanzen, welche vier= oder fünfjährig ſind, vorhanden ſeyn möge.

Was den medicíniſchen Nutzen des Spargels betrifft, ſo gehört die Wurzel unter die Zahl der ſogenannten fünf großen eröffnenden Wurzeln, welche man in Ptiſanen, Decocten und eröffnenden Brühen gebrauchet. Man nimmt die wilde, wenn man ſie finden kann, vorzüglich dazu, weil man ſie kräftiger befunden hat. Man bedient ſich bisweilen auch des Samens, aber ſelten. Diejenigen aber, welche zum Grieſe geneigt ſind, müſſen ſich deren enthalten, weil ſie das Harnſalz in den Nieren allzu ſehr auflöſt und abſondert, und weil, wenn einige fremde Säure durch die erſten Wege dazu kömmt, eine Coagulation entſteht. Wenn man die Wurzel auf die ſchmerzhaften Zähne legt, ſollen dieſe ohne einige Schmerzen ausfallen. Die rothen Beeren gedörrt, zu Pulver geſtoßen, und davon eingenommen, ſtillen die rothe Ruhr und andere Bauchflüſſe.

Der menſchliche Geſchmack hat jederzeit in dem Spargel etwas ausnehmend Reizendes und Angenehmes gefunden, daß auch Einige glauben, der Lauch, den das verwöhnte jüdiſche Volk als ein egyptiſches Leckerbißlein ſo angerühmt (4 B. Moſ. XI, 5.), ſey Spargel ge-

weſen.

weſen. Er enthält ein flüchtiges Salz, welches ſich durch ſeinen Geruch deutlich genug offenbart, und es weiß jedermann, daß er dem Urin einen widrigen Geruch mittheilet. Wenn man dieſes Geſtankes überhoben ſeyn will, muß man entweder mit dem Spargel, oder hernach, Citronenſaft genießen, welcher dieſes flüchtige kaliſche Salz dämpfet: oder nach **Macquer's** Rathe, in den Nachttopf ein wenig Waſſer ſchütten, in welchem ſoviel Salzſpiritus aufgelöſt iſt, daß das Waſſer ſo ſcharf, wie der ſtärkſte Weineſſig wird. Dieſer Salzſpiritus iſt hiezu um ſo leichter zu gebrauchen, weil er ſelbſt an und für ſich nicht den mindeſten Geruch hat, und nicht viel koſtet. (ſ. No. 22 der Gaz. ſalut. v. J. 1768.) Auf den häufigern Genuß deſſelben, ſollen ſich Blutharnen, Hämorrhoidalſchmerzen, und Podagra ereignen; wie denn Kaiſer **Auguſtus**, der dieſe Speiſe ſehr geliebt, und das Sprichwort; Citius ac Aſparagi coquuntur, aufgebracht hat, ſehr am Podagra laborirte.

Spargel *einzumachen*, ſ. unter Fett, im XII. Th. S. 664.

Spargel *zu putzen und abzukochen*. Man nimmt Spargel, inſonderheit großen, beſchabt ihm die Stängel ſauber, und legt ihn in kaltes Waſſer; hernach ſetzt man einen Keſſel mit Waſſer, worein man ein wenig Salz geworfen, aufs Feuer, und wenn es kocht, thut man den Spargel darein, und läßt ihn ſo lange kochen, bis man ihn mit den Fingern drücken kann, thut ihn ſodann heraus in kaltes Waſſer, und verbraucht ihn folgendermaßen.

Spargel *zurecht zu machen*. Der Spargel wird abgewaſchen, in Bündchen gebunden, und gleich geſchnitten, alsdann in Waſſer und gehörigem Salze weich gekocht, und wenn dieſes geſchehen iſt, in einem Tiegel aus einander gelegt, Fleiſchbrühe darüber gegoſſen, und mit Butter, Pfeffer, Ingber und Muſkatenblüthe gewürzt; ſodann läßt man es mit einander auf einem Kohlenfeuer aufwallen. Endlich nimmt man 2 Eyerdotter,

ſchlägt

ſchlägt ſie klein, gießt etwas von der Brühe zu den Eyern, klopft es unter einander, und richtet es über den Spargel an.

Spargel zu dörren, iſt es am beſten, wenn derſelbe mit einer Nadel durchſtochen, ein Faden durchgezogen, und ſo am Ofengeländer herum gehangen, auch fleißig nachgeſehen wird, daß er nicht zu heiß werde, (indem er ſonſt ſchwarz wird, und wenn man ihn kocht, hat er gar keinen Geſchmack;) iſt er aber zu wenig gedörrt, ſo geht er bald in Fäulung, läuft an und verdirbt, inſonderheit wenn er an einem feuchten Orte aufbehalten wird; demnach muß er recht hart, aber doch langſam und bey gelinder Wärme gedörrt werden.

Kleinen Spargel warm zuzurichten. Man ſchneidet oder bricht das Harte von dem Spargel ab, legt ihn in kaltes Waſſer, und läßt ihn auf vorbeſchriebene Art ſieden; alsdann ſeihet man das Waſſer davon ab, thut ihn in einen Tiegel, gießt ſiedende Fleiſchbrühe daran, ſtreuet Pfeffer und Muſkatenblüthe darein, wirft zuletzt ein Stück Butter dazu, und richtet ihn, wenn er eine Weile geſotten hat, entweder ſo bloß in eine Schüſſel, oder über geſottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs= Ziegen= oder Lammfleiſch, an. Wenn man die Brühe an dieſem kleinen Spargel etwas dicklich verlangt, kann ein wenig Mehl in Butter geröſtet, oder es können Eyerdotter genommen, mit der ſiedenden Brühe angerührt, und darüber gegoſſen werden.

Spargel zu backen. Man nimmt ſchönen großen Spargel, ſchneidet das Weiße davon ab, wäſcht ihn, und ſiedet ihn fein körnig; hernach macht man einen Teig von Eyern, Mehl und Milch an, und tunkt den Spargel, ſoweit das Mürbe geht, darein, bäckt ihn ſodann in heißer abgeklärter Butter, richtet ihn an, und ſtreuet Zucker darüber.

Oder: Wenn der Spargel, vorher beſchriebenermaßen, abgeputzt und abgekocht iſt, legt man ihn trocken,

nimmt ſodann zwey Eyer, eine Handvoll Mehl und ein wenig Milch, querlet dieſes zu einem Teige, daß es wie ein dünner Brey wird, und ſalzet es ein wenig. Nach dieſem ſetzt man in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer und läßt es heiß werden; ehe es aber recht heiß iſt, thut man einen Eßlöffel voll unter die Klare, tunket alsdann den Spargel bis in die Hälfte oben vom Kopfe an in die Klare, legt ihn in das heiße Schmalz, und bäckt ihn ſchön goldgelb heraus. Hat man deſſen genug gebacken, ſo richtet man ihn nach Belieben an.

Spargel *in Oehl zu braten.* Es wird vom dicken Spargel das Weiße ein wenig abgeſchnitten, eine Stunde in friſches Waſſer gelegt, gewaſchen, das Waſſer wohl davon geſchwungen, hernach Oehl in ein Bratpfännchen gethan, ſelbiges warm gemacht, der Spargel hinein gelegt, und alsdann gebraten, daß er fein härtlich bleibe. Hierauf ſeiht man das Oehl ab, und beſprengt den Spargel mit Salz und Pfeffer, ſchwingt ihn ein wenig darin herum, und ſchlichtet ihn in eine Schüſſel; gießt von dem Oehle, worin er gebraten worden, etwas darüber, ſetzt ihn auf Kohlen, damit er noch ein wenig aufprägle, und giebt ihn auf den Tiſch.

Spargel *auf dem Roſte gebraten.* Man nehme ſchönen dicken Spargel, ſchneide ihn gleich, lege ihn in friſch Waſſer, ſchwinge ihn alsdann in einer Mulde in kaltem Oehle, mit ziemlich viel Salz und Pfeffer fein oft herum; er darf aber nicht lange darin gelaſſen werden, ſondern man ſchürt indeſſen eine gute Gluth unter einen Roſt, legt den Spargel darauf, läßt ihn braten, und wendet ihn oft um, bis er ſich ein wenig gebräunt hat.

Oder: Nachdem der Spargel in kaltem Waſſer gelegen hat, wird er wohl ausgeſchwungen, auf den Roſt gelegt, eine gleiche Gluth darunter geſchürt, und Oehl, Pfeffer und Salz in einem Pfännchen zuſammen heiß gemacht. Hierauf bindet man etliche Federchen zuſammen,

men, und tunkt ſie in das Oehl, doch ſo, daß das Gewürz zuvor wohl darin aufgerührt ſey; mit dieſem beſtreicht man den Spargel auf beyden Seiten, wendet ihn oft um, läßt aber das Oehl nicht zu heiß werden, ſondern den Spargel gemächlich abbraten, bis er ſich ein wenig bräunet; hernach wird das übrige Oehl mit dem Gewürze, wenn es zuvor wohl unter einander gerührt iſt, darüber angerichtet; es müſſen aber nicht zuviel Kohlen unter den Roſt geſchürt werden.

Spargel mit Baumöhl und Eſſig; ſiehe Spargelſalat.

Spargel mit Butter. Man beſtreicht eine Schüſſel, worauf man den Spargel anrichten will, einen Finger dick mit ausgewaſchener Butter, ſtreuet Muſkatenblüthen, kleingeſchnittene Citronenſchalen, und ein wenig geriebene Semmel darein, legt den Spargel ordentlich darauf, und über denſelben noch mehr Butter, ſetzt es auf ein Kohlenfeuer, deckt es mit einer andern Schüſſel zu, und läßt es ſo ſtehen, bis ſich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat; darnach richtet man ihn ſauber aus, und beſtreuet ihn mit Muſkatenblüthe und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Butterbrühe oder Soße. Man legt abgekochten Spargel auf eine Schüſſel, ſtreuet geriebene Semmel und Muſkatenblüthe darauf, thut Butter daran, gießt Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer darüber, und ſetzt die Schüſſel mit dem Spargel auf Kohlenfeuer, wo es kochen muß, daß die Brühe ein wenig dick wird; wenn man ihn nun hingiebt, ſtreuet man geriebene Semmel und Muſkatenblüthe darüber.

Oder: man richtet den Spargel auf eine Schüſſel, legt ein Stück Butter darauf, gießt Brühe oder Waſſer dazu, ſetzt ihn mit der Schüſſel auf Kohlenfeuer, und läßt ihn kochen. Darnach ſchlägt man drey Eyerdotter in ein Töpfchen, thut Muſkatenblüthe und noch ein wenig Butter dazu, und querlt es klar ab; alsdann

ſchüt-

ſchüttet man die Brühe vom Spargel daran, und rührt es ſtets, ſonſt läuft es zuſammen. Endlich gießt man ſie wieder an den Spargel, der aber nicht mehr kochen darf, und giebt ihn hin.

Spargel mit einer ſauern Brühe. Man koche den Spargel mit Waſſer halb gar, nehme ihn hernach aus dem Waſſer heraus, laſſe ihn abtriefen, thue ihn alsdann in einen Tiegel, und gieße halb Wein und halb Eſſig darüber; hierauf würze man es mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Zucker, thue Butter und etwas fein Mehl dazu, und laſſe es vollends gar kochen.

Spargel mit einer Fricaſſee-Soße. Man legt geputzten und abgekochten Spargel ordentlich auf eine Schüſſel; ſchlägt hernach in einer Caſſerole oder einem Tiegel, (nachdem man viel Spargel hat,) 3 bis 4, auch wohl mehr, Eyerdotter, gießt ein Paar Tropfen ſcharfen Eſſig daran, thut eine Meſſerſpitze Mehl dazu, und rührt es klar ab. Ferner ſchüttet man ½ Pfund ausgewaſchene Butter, Muskatenblüthen und Citronenſchalen zu den Eyerdottern hinein, und rührt es durch einander, gießt ferner Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer, ein paar Löffel voll Wein, und ein paar Löffel voll Eſſig darauf, ſetzt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es ſo lange, bis es dick zu werden anfängt; ſodann gießt man einen Löffel voll kalt Waſſer darein, wovon es eben nicht zuſammen läuft. Endlich gießt man es über den bereits in der Schüſſel angerichteten Spargel, ſetzt ihn auf ein Kohlenfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig hinein ziehe; er darf aber nicht kochen, und wenn man ihn auf den Tiſch zu tragen giebt, ſprengt man zerlaſſene Butter darüber.

Spargel fricaſſirt mit Eſſig. Den abgekochten Spargel legt man, wie vorigen, auf die Schüſſel; und das Fricaſſee macht man ebenfalls ab, wie das vorhergehende, nur daß dazu lauter Eſſig genommen wird.

Spargel mit kleinen Erbſen zugerichtet. Er wird in kleine Stücke zerbrochen, oder kann auch, wenn man will mit Jüs zugerichtet werden. Man bricht ihn in Stücke, paſſirt ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehackter Peterſilie, kleinen Zwiebeln und zerlaſſenem Speck in einer Caſſerole; alsdann läßt man ihn in einem kleinen Topfe mit einer guten fetten Brühe kochen; hernach fettet man ihn ab, und trägt ihn mit einem Jüs von Hammelfleiſch und Citronenſaft, zu einem Beygerichte an Fleiſchtagen, auf.

Spargel mit Eyern warm zuzurichten. Wenn der Spargel in Waſſer abgebrühet, und alsdann in einer Fleiſchbrühe geſotten worden, doch ſo, daß er etwas härtlich bleibt, ſo wird Pfeffer und Muskatenblüthe daran gethan; indeſſen klopft man ein Paar Eyerdotter wohl in einem Töpfchen, drückt ein gut Theil Zitronenſaft darein, rührt ſie mit der Brühe, worin der Spargel geſotten worden, an, und ſchüttet es über den Spargel her; hierauf ſetzt man die Schüſſel auf eine Kohlenpfanne, und läßt ſie eine Weile darauf ſtehen, damit die Brühe ein wenig dicklich werde, alsdann wird er zu Tiſche getragen. Wenn es beliebt, können auch würflich geſchnittne Citronenſchalen darauf geſtreuet werden.

Spargel mit Möhren oder gelben Rüben zu kochen. Man breche das Eßbare vom kleinen Spargel in 2 oder 3 Stücke, brühe ihn, und ſeihe das Waſſer ab; hernach ſchneide man kleine gelbe Rüben in Plätzchen, brühe ſie ein wenig ab, und lege ſie zum Spargel in einen Tiegel, röſte klein gehacktes Peterſilienkraut in Butter, thue es auch dazu, würze es mit Muskatenblüthe, Pfeffer und Butter, gieße Fleiſchbrühe darüber, laſſe es recht mit einander aufkochen, thue alsdann noch ein Stückchen Butter daran, und richte ihn warm an.

Spargel in Eſſig einzumachen. Man ſchneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geſchirr, ſchüttet Eſſig, wel-

cher

cher zuvor geſotten, und wieder kalt geworden iſt, darüber, läßt ihn eine Weile daran ſtehen, legt den Spargel hernach auf ein ſauberes Tuch, läßt ihn darauf trocken werden, ſchüttet ihn ſodann in einen großen Tiegel oder in ein Fäßchen, gießt friſchen Eſſig darüber, daß er aber wohl darüber gehe, wie auch ein wenig Oehl, und macht das Fäßchen oder den Tiegel recht zu. Wenn man ihn nun gebrauchen will, nimmt man nach Belieben heraus, ſiedet ihn in Waſſer, bis er gelinde wird, und macht ihn ſodann mit Oehl und Eſſig an.

Paſtete von Spargel. Dem Spargel müſſen vorher oben die Köpfe, ſo weit als das Mürbe geht, abgebrocken werden; hernach kann man ihn rein abwaſchen, und im Waſſer nur ein Paarmal aufkochen laſſen, alsdann auf einen Seiher legen, damit er recht abtriefe; hierauf mit kleinen Stückchen Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatenblüthe, wie auch mit fein gehackten Kräutern und kleinen Zwiebeln anmengen, auch ein wenig Farße, von beliebiger Art, machen, davon einen Rand auf feinen Butterteig ſetzen, und zwar ſo groß, als die Paſtete ſeyn ſoll, den angemengten Spargel darein thun, ſodann vollends gehörig fertig machen und backen; endlich, wenn man die Paſtete anrichten will, eine Sahnſoße darein ſchütten.

Potage von Spargel. Dazu kann man die Brühe, wie an die kleinen Erbſen machen, und anſtatt des Ragouts von kleinen Erbſen, wohl gewürzte Spargelſpitzen darein thun, womit man die Potage beſetzt, den Rand der Schüſſel aber mit gebackenen Champignons oder Semmelrinden garniren.

Spargel mit Sahne. Der Spargel wird in ſiedendem Waſſer geſotten; wenn er gekocht iſt, paſſirt man ihn mit Butter in der Caſſerole; hernach thut man Sahne, ein Bündchen kleine Zwiebeln und Peterſilie, wie auch einen Eydotter, die Soße dicklich zu machen, und

das gewöhnliche Gewürz daran. Spargel mit Sahne wird in Beygerichten aufgeſetzt.

Spargel-Salat. Den Spargel putzt man ſauber, läßt ihn im Waſſer am Feuer ſieden, thut ein wenig Salz dazu, und wirft den Spargel darein, damit er weich werde; nach dieſem wirft man ihn in kaltes Waſſer, legt ihn ſodann ordentlich auf eine Schüſſel, gießt Eſſig und Oehl darauf, ſtreuet kleingeſchnittene Citronenſchalen darüber, und giebt ihn hin.

Spargel-Suppe. Man ſchneidet das Weiße vom Spargel ſauber ab, bricht ihn noch ein oder zweymal von einander, legt ihn in friſches Waſſer, ſetzt indeſſen anderes Waſſer in einer Pfanne zum Feuer, ſalzt es, und läßt den Spargel darin ſieden, bis er nur ein wenig weich wird; alsdann ſeihet man das Waſſer davon ab, macht Fleiſchbrühe ſiedend, oder läßt ſie auch nur warm werden, thut den im Waſſer bereits abgeſottenen Spargel hinein, würzet ihn mit Pfeffer und Muskatenblüthen, und läßt ihn noch eine Weile darin kochen, doch ſo, daß er nicht zu weich werde. Zuletzt thut man ein Stück Butter hinein, daß ſie noch einen Sud mit aufthue; und richtet es alsdann mit würflich geſchnittnem oder gebäheten Weißbrod an.

Spargel-Torte zu backen. Es wird alles Grüne vom Spargel geſchnitten, aufgewellt, nachher in kalt Waſſer geworfen, friſche Butter in der Größe von 2 wälſchen Nüſſen in eine Caſſerole gethan, dieſe aufs Feuer geſetzt, zu der geſchmolzenen Butter ſo viel Mehl, als man zwiſchen 2 Fingern faſſen kann, genommen, umgerührt, alsdann, wenn es braun geworden iſt, ein wenig Fleiſchbrühe daran gegoſſen; mit Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter gewürzt, und die Spargelſpitzen dazu gethan. Wenn ſie nun gar gekocht ſind, kann man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen, es hernach abnehmen, und kalt werden laſſen,

laſſen, nach dieſem eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteige belegen, das Ragout vom Spargel hinein ſchütten, die Torte mit eben dem Boden von eben dem Teige ſchließen, einen Kranz um die Torte machen, ſie mit geklopftem Eydotter beſtreichen, im Ofen gar backen, in eine Schüſſel ſetzen, und warm anrichten.

Mémoire ſur la culture des Aſperges, ſt. im Journ. œcon. Août 1760, S. 344 — 347.

Aufrichtiger Unterricht, wie man mit Nutzen gute Spargelbeete anlegen ſoll: ſt. im 4. St. der ocon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 330 — 334, und 5. St. S. 406 — 411. Auszug aus No. 6. des 5ten St. der Lpz. oconom. Nachr. von Verpflegung des Spargels, ſt. in No. 10 des Gieſſer Wochenbl. a. d. J. 1750, S. 77 — 79.

Anmerkung vom Spargel, ſt. in No. 5. des 2. Th. der Greifsw. Beitr. ꝛc. 1754, 8. S. 20.

Erfahrungen vom Spargel, nebſt einer neuen Art, ihn zu pflanzen: ſt. im 26. St. der Stüttg. phyſ. ocon. Realzeit. v. J. 1755.

Beſchreibung des Spargels, ſeiner verſchiedenen Arten, ſeiner Eigenſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f. ſt. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen: Leipz. 1756. 8. S. 133 — 155.

Beſchreibung einer experimentirten, verbeſſerten und kürzern Art, guten Spargel zu pflanzen: ſt. im 136 St. der Leipz. Samml. 1756, 8. S. 300 — 318.

Vom Nutzen der Hälſe von zerbrochenen Glasbouteillen, zu Bedeckung der Gewächſe auf den Spargelbeeten: ſt. im 151 St. derſelb. 1757, 8. S. 612.

Vorſchlag, wie man frühzeitigen Spargel ziehen, und faſt zu allen Zeiten haben könne: ſt. im 7. Th. der neuen Auszüge aus den beſten ausländiſchen Wochen- und Monatſchr. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 76 — 80.

Anweiſung, den Spargel und anderes ſaftiges Küchengewächſe auf eine wohlſchmeckende Art ohne Waſſer zu kochen: ſt. im 69. St. der gel. Beitr. zu den Brſchw. Anz. v. J. 1769.

Eines guten Wirths Bemerkung beym Spargelſamen: ſt. in No. 7. des Lpz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 73.

Verſuch von Spargelpflanzen, von J. E. L. **Ehrenreich**, aus dem Schwed. überſ. ſt. im Stuttg. allgem. Magaz. v. J. 1767, S. 730 — 738.

Jo. Heinr. Gottl. v. Juſti Abhandlung von Erzeugung guten und frühzeitigen Spargels: ſt. in No. 25 und 26 der götting. Policeiamtsnachr. v. J. 1755. desgl. in deſſen ocon. Schriften I. B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 148 — 159.

Wie kann man die Spargel-Kiele zu der Größe eines viertel Pfundes und mehr ſchwer erziehen, ſie zu einer Länge eines Dreyviertelſchuhes eßbar hervortreiben, und ihnen den ſüßeſten und angenehmſten Geſchmack geben? ſt. in **Jo. Fr. Mayers** Beitr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſch. Fr. M. 1769, 8. S. 385 — 412.

Ge. Fr. Möllers Nachricht, wie der Spargel zu treiben, ſt. im 16. St. der ocon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 235 — 260.

Gottl. Rammelt Unterricht von einer neuen vortheilhaften Anlage des Spargels: ſt. in D. G. Schrebers Samml. verſch. Schr. V. Th. Halle 1760, gr. 8. S. 179 — 184; im 25. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 385 — 391: desgl. in ſeinen verm. oconom. Abhandl. Halle, 1768, 8. S. 57 — 63.

Aſparine, ſiehe Aparine.

Aſpe, Aſpenbaum; ſiehe unter Pappelbaum.

Aſper, Fr. Apre, Apron; ſiehe Barſch. (Rauher)

* Aſper, Fr. Aſpre, eine türkiſche Silbermünze, welche zweyerley iſt: 1) große, die unweit Monteſanto in Macedonien bey der Stadt Siderocapſa geſchlagen werden, daher ſie auch Siderocapſen heißen, deren 60 einen Reichsthaler oder 1½ rheiniſche Gulden machen; mit dieſen beſoldet der Sultan ſeine Bedienten und Soldaten; 2) kleine, deren ſonſt 80 auf einen Thaler gegangen; jetzt aber rechnet man 120 auf einen holländiſchen Löwenthaler; dieſe werden bey der Handlung gebraucht. Der Name Aſper iſt Griechiſch, und heißt ſo viel, als Weißpfennig; auf Türkiſch heißen ſie Actſche, welches eben dieſelbe Bedeutung hat.

Aſpercette, Eſparcette, Sainfoin; ſiehe Eſparſette.

Aſperge, Spargel; ſiehe Aſparagus.

Aſpergoute, ſiehe unter After.

Aſpergula, Aſperula, Aſperugo; ſiehe Aparine.

Aſperula cynanchica, die kleine unächte Stein- oder Berg-Röthe; ſiehe Röthe.

Aſperula taurina, die kleine turiniſche Berg-Röthe; ſiehe eben daſ.

Aſphalatus, ſiehe Aſpalatus.

Aſphaltum, ſiehe Juden-Harz.

Aſphodelus, Fr. Aſphodel, Aſfodele, D. Affodill, Aphodill, Affodilien, Alphodill- oder Aſphodill-Wurzel, iſt ein Blumengewächs, davon man zweyerley Arten hat, deren eine gelbe, die andere weiße Blumen trägt. Weil der Stängel dieſer Pflanze, wenn ſie blühet, einem königlichen Scepter gleich kommen ſoll, wird

wird ſie von Plinius Haſtula und Bacillus regius, von den Engländern King's Spear, und von den Franzoſen Hâche royale, oder Bâton royal, genannt. Die gemeinen Gärtner nennen ſie, eben des Stängels halber, Peitſchenſtock.

1. Aſphodelus luteus & flore & radice *C. B.* Iphion Theophraſti *Anguill.* Erizambac *Arab.* Anthe icum, D. Gelber Aſphodill, Gelbe Aſphodillwurz, Aſphodill-Lilie, Goldwurz, Goldzwiebel, Dreck-Lilie, heidniſche Lilien. Die Wurzeln beſtehen aus vielen fleiſchigen, gelben Faſern, die oben zu in einem Haupte mit einander verbunden ſind. Aus dieſer Wurzel kommen ſtarke, runde, einzele Stängel heraus, die beynahe 3 Schuh hoch werden, und ihrer ganzen Länge nach mit langen, dreyeckigen, nachenförmigen Blättern beſetzt ſind, welche eine meergrüne Farbe haben. Der obere Theil des Stängels iſt halb mit gelben, ſternähnlichen Blumen beſetzt, welche ſich von unten auf zu öffnen anfangen, worauf nachgehends oben andere nachfolgen, daher die nämliche Aehre oft einen ganzen Monat lang blühet. Die Blüthe kömmt im Junius zum Vorſchein, und der Same wird im Herbſte reif.

Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit einer größern Blume, deren in dem Verzeichniß der Pflanzen, die in dem königl. Garten zu Paris wachſen, Meldung geſchieht, wo ſie Aſphodelus ſpiralis luteus Italicus magno flore genannt wird.

2. Aſphodelus albus ramoſus mas *C. B.*

3. Aſphodelus albus non ramoſus *C. B.* D. Weiße Affodill-Wurz.

Die Wurzeln der zweyten Sorte beſtehen aus vielen dicken, fleiſchigen Faſern; an einer jeden derſelben iſt ein länglicher Knollen, oder Knoten, in der Größe eines kleinen Erdapfels, befeſtigt. Die Blätter ſind lang und biegſam, und haben ſpitzige Ecken. Sie wachſen in irregulären Trauben aus der Krone der Wurzel heraus.

 Zwi-

Zwiſchen denſelben kommen die Stängel hervor, welche über 3 Schuh hoch werden, und verſchiedene nackte Nebenzweige treiben. Der obere Theil dieſer Zweige iſt mit vielen weißen Sternblümchen geziert, die aus einem einzigen, in 6 Theile zerſchnittenen Blatt beſtehen. Eine jede Blume hat einen purpurrothen Streif, welcher an dem äußerlichen Theile eines jeden Abſchnittes, der Länge nach, hinläuft. Die Blumen wachſen in langen Aehren, und blühen ſtuffenweiſe in die Höhe. Sie kommen zu Anfange des Junius zum Vorſchein.

Die Wurzeln der dritten Sorte kommen mit denen von der zweyten überein; die Blätter aber ſind länger und ſchmäler. Die Stängel dieſer Sorte kommen einfach zum Vorſchein, und treiben niemals Nebenzweige. Die Blüthen haben eine reinere weiße Farbe, und wachſen auch in längern Aehren. Sie blühet mit der vorhergehenden zu einerley Zeit.

Die erſte Sorte wächſt auf einigen Inſeln des Archipelagus, wie auch in Sicilien, wild. Die zweyte und dritte wachſen für ſich in Portugal, Spanien und Italien. Die dritte Sorte iſt nicht ſo dauerhaft, wie die andern; daher kömmt es, daß ſie bey einfallendem ſtarken Froſte manchmal zu Grunde geht, wenn die Wurzeln im Winter nicht bedeckt worden ſind.

Die gelbe Sorte vermehrt ſich ſehr ſtark durch die Wurzeln, daher ſie in kurzer Zeit eine große Rabatte zu überziehen pflegt, wenn man ſie nicht verſetzt, oder die Nebenwurzeln nicht wegnimmt. Die andern Sorten aber treiben nicht ſo viele Nebenſprößlinge, und können alſo auch beſſer in den Schranken erhalten werden.

Die zweyte und dritte Sorte vermehren ſich nicht gar zu ſtark durch ihre Wurzeln; man darf ſie auch nicht gar zu oft verſetzen, denn dieſes würde ſie ſchwächen, und verurſachen, daß ihre Blumenſtängel nicht ſo lang, auch nicht ſo viele Blumen tragen würden, als wenn man ſie einige Jahre in Ruhe gelaſſen hat. Daher iſt

es am beſten, wenn man dieſe Sorte aus dem Samen ziehet.

Dieſe drey Sorten der Affodillen geben in einem Blumengarten eine ſehr ſchöne Zierde ab, und da ſie wenig Mühe erfordern, wenn man ſie ziehen will, ſind ſie um deswillen deſto mehr zu ſchätzen. Man kann ſie alle drey durch den Samen fortpflanzen, welcher bald darauf, wenn er reif geworden iſt, auf eine warme Rabatte von leichter friſcher Erde ausgeſäet werden muß. Im Frühlinge werden alsdann die Pflanzen aufgehen. Wenn dieſes geſchehen iſt, müſſen ſie ſorgfältig vom Unkraute gereinigt, und, wenn trockenes Wetter einfällt, fleißig begoſſen werden. Iſt dieſes genau beobachtet worden, ſo werden die Pflanzen Stärke genug erlangt haben, daß ſie darauf um Michaelis verſetzt werden können. Um dieſe Zeit muß man ein Beet von friſcher Erde in der Blumenpflanzſchule zubereiten, und ſodann die Wurzeln, ungefähr 6 Zoll weit von einander, ſetzen. Man muß ſie aber ſo tief einſetzen, daß ſie 3 bis 4 Zoll tief unter der Oberfläche der Erde zu liegen kommen; und um den Froſt von dem Boden abzuhalten, muß man oben alte Lohe oder alten Dünger darauf ſtreuen. In dieſem Beete können ſie ein Jahr lang ſtehen bleiben; ſie müſſen aber während dieſer Zeit ſorgfältig vom Unkraute gereinigt werden. Dieſe Zeit über werden die Wurzeln ſtark genug geworden ſeyn, um im folgenden Jahre Blumen zu bringen; daher muß man ſie im Herbſte, wenn ihre Blätter verwelkt ſind, ſorgfältig ausheben und in den Blumengarten verſetzen; wobey zu beobachten iſt, daß man ſie in die Mitte der Rabatten unter andere dauerhafte Blumenſorten ſetze; und wenn ſie daſelbſt ſchicklich untermiſcht worden, machen ſie nicht nur eine angenehme Veränderung, ſondern blühen auch lange Zeit.

Wenn man die Affodilwurzel in Waſſer weichen und kochen läßt, um die Schärfe aus derſelben heraus zu bringen, und das ſolchergeſtalt verſüßte Mark mit Wei-

zen- und Gerſtenmehl verſetzt, kann man in Jahren des Mißwachſes einen guten Gebrauch davon machen, indem man noch etwas Seeſalz hinzu thut, und Brod davon bäckt. Auch läßt ſich aus den Wurzeln Kraftmehl oder Stärke verfertigen.

Die Affodillwurzeln, inſonderheit von der gelben Sorte, haben eine Kraft zu erwärmen, zu trocknen, zu eröffnen, zu zertheilen, zu verzehren und zu reinigen. Ein Quent davon in Wein getrunken, befördert den Urin, ſamt der monatlichen Reinigung, vertreibt die Seitenſchmerzen, dient wider den Krampf, ſtillt den Huſten, und hilft den Gelb- und Waſſerſüchtigen. Samen und Blumen in Wein gelegt und getrunken, iſt gut wider das Gift. Die Wurzel in Urin oder Waſſer geſotten, und wohl zerſtoßen, überlegt, ſäubert und heilt die alten, faulen, um ſich freſſenden Geſchwüre und Wunden, auch alle hitzige Geſchwulſten der Brüſte, Beulen, Feigwarzen und Blutgeſchwäre. Ein Breyumſchlag davon, mit Pech, vertreibt den übeln Geruch der Füße. In Eſſig geſotten und damit gewaſchen, dient wider die Räude, Krätze und Flechten. Einige braten die Wurzel unter heißer Aſche, und reiben ſich damit das Geſicht und die Hände, um die Haut ſchön und rein zu machen. Die Wurzel macht auch das Haar wachſend und kraus, wenn man die Haare vorher mit einem Schermeſſer abnehmen läßt, und hernach das Haupt damit beſtricht. Sie befeſtigt auch das Haar und wehrt dem Ausfallen, mit Stabwurz in Lauge geſotten und damit gewaſchen. Auch die gebrannte Aſche von dieſer Wurzel mit Honig vermengt, und angeſtrichen, macht das ausgefallene Haar wieder wachſend. Die Wurzel gepülvert, und mit gebranntem Alaun vermengt, auf unreine Wunden gelegt, ätzet das faule Fleiſch aus. Das Räuchern mit dieſer Wurzel vertreibt die Mäuſe. Den Schweinen ins Waſſer zum Saufen gelegt, oder dieſelben öfters damit gewa-

gewaſchen, verwahret ſie vor der Seuche, und curirt die bereits davon befallenen.

Aſphodill-Lilie, Lilio-Aſphodelus; ſ. unter Lilie.

Aſpic, L. Aſpis; ſiehe Natter.

Aſpic, Spic; ſiehe Lavendel.

Aſplenium, Scolopendria; ſiehe Milz-Kraut.

Aſpre, ſiehe Aſper.

Aſprelle, Preſle, Prele; ſiehe Kannen-Kraut.

* Aſprino, der Name eines köſtlichen italiäniſchen Weins, der in dem Königreiche Neapel um Averſa herum wächſt, und häufig nach Rom verführt wird.

Aſſa, ſiehe Aſa.

Aſſaiſonnement, ſiehe Abwürzen.

Aſſala, Nux Moſchata; ſiehe Muskaten-Nuß.

Aſſazoe, ein Kraut, welches in Abyſſinien wächſt, und eine beſondere Kraft hat, die Schlangen zu tödten, und ihrem Gifte zu widerſtehen, daß auch die Nattern von ſeinem Schatten betäubt werden und erſtarren ſollen.

* Aſſecuranz-Anſtalten, Aſſecuration, Aſſoranz- oder Verſicherungs-Contract, L. Aſſecuratio, Fr. Aſſeurance; Aſſurance. Die Unglücksfälle, welche einzele Privatperſonen betreffen, ſind dem geſamten Nahrungsſtande überaus ſchädlich. Ob man nun gleich nicht alle und jede Unglücksfälle abzuwenden vermögend iſt: ſo kann man durch gute Anſtalten wenigſtens den äußerſten Folgen des Unglücks Einhalt thun, und deſſen ſchädlichen Einfluß in den Nahrungsſtand verhindern. Hiezu aber ſind die Aſſecuranz- oder Verſicherungs-Anſtalten gar ſehr geſchickt; denn durch dieſelben wird gleichſam das Unglück, welches etliche wenige betrifft, unter mehrere vertheilt, und daher weit erträglicher. Und weil diejenigen, die ſich ſolcher Verſicherungen bedienen, vorher einen Theil ihres Gewinns abgegeben haben, um ihr Vermögen in ſolchen Unglücksfällen in Sicherheit zu wiſſen, welche Abgabe ihnen ſehr beſchwerlich gefallen iſt; ſo iſt es eben

eben das, als wenn ſie wider das Unglück ſelbſt geſichert wären.

Die wichtigſte Art der Aſſecuranzen ſind diejenigen, welche bey dem Seehandel gewöhnlich ſind, L. Cautio nautica, wo andere, gegen einen verglichenen Vortheil, die Gefahr auf ſich nehmen, und ſich verbinden, im Fall das Schiff und die Waaren verloren gehen ſollten, den Eigenthümern den Werth derſelben baar zu vergüten. Ueber eine ſolche Aſſecuranz wird allemal ein ſchriftlicher Contract entworfen, welcher eine Aſſecuranz-Police, oder Polizza heißt, und von beyden Theilen unterſchrieben wird. Die Verſicherung iſt entweder die erſte, welche nur für die Hinreiſe, bis das Schiff und die Güter an den beſtimmten Ort gelangt ſind, gilt; oder die letzte, welche auch die Wiederkunft begreift. Der Vortheil, welcher dem Aſſecurirer für die zu übernehmende Gefahr ſtipulirt wird, wird die Aſſecuranz-Prämie genannt, und iſt bald geringe, bald hoch, nach Maßgebung der Umſtände des Schiffs, und des Ortes ſeiner Beſtimmung; hauptſächlich aber nach der Größe der Gefahr, welcher die Schifffahrt ausgeſetzt iſt. In Friedenszeiten wird von einer Schifffahrt, wo keine beſondere Gefahr der Seeräuber oder Stürme zu befürchten iſt, ſelten mehr, als 3 bis 4 pro Cent Prämie gegeben. Reiſen hingegen, die einen beſondern Wind erfordern, wenn ſie glücklich ſeyn ſollen, und die nicht ohne alle Gefahr wegen der Seeräuber ſind, müſſen 8 und mehr pro Cent geben. Die Reiſen nach der Levante und Guinea aber koſten wohl 16 bis 20 pro Cent. Und in Kriegszeiten ſteigen die Aſſecuranzprämien gemeiniglich auf 30 bis 50 pro Cent. Inſonderheit kömmt es alsdann darauf an, ob ein Staat ſeine Schifffahrt genug beſchützen kann. Je weniger er dieſes thun kann, deſto höher ſteigen die Aſſecuranzen.

Dieſe Aſſecuranzen haben einen überaus großen Einfluß in das Aufnehmen der Commerzien. Dieſe werden deſto

deſto blühender, je wohlfeiler eine handelnde Nation die Aſſecuranzen haben kann. Um ſie ſo wohlfeil zu haben, als möglich iſt, kömmt es vornämlich auf zweyerley Umſtände an, nämlich auf geringe Intereſſen von dem Gelde, und auf den Schutz, den ein Staat ſeiner Schifffahrt leiſten kann. Der wohlfeile Preis der Aſſecuranzen bringt dem Staate auch den Vortheil, daß er das Geld fremder Nationen, die ſich der Aſſecuranzen dieſes Volks bedienen, an ſich ziehen kann.

Die Aſſecuranzanſtalten können auf verſchiedene Art errichtet werden. In Frankreich, England, Italien, hat man Aſſecuranzkammern oder Geſellſchaften von Aſſecurirern, die zu dem Ende ein gewiſſes Capital von einigen hundert tauſend Thalern, und höher, zu dieſem Geſchäfte beſtimmt, und dieſes Capital durch Actien zuſammen gebracht haben. Es braucht daſſelbe aber nicht allemal baar beyſammen zu ſeyn, ſondern es iſt genug, wenn die Geſellſchaft aus Leuten beſteht, deren Vermögen genug bekannt iſt; und da iſt kaum nöthig, daß ein jeder den vierten oder ſechſten Theil der genommenen Actien baar erlege. Hier muß ſich die Regierung ſehr hüten, einer ſolchen Aſſecuranzkammer ein ausſchließendes Privilegium zu geben. Dieſes würde die Aſſecuranzen beſtändig in einen hohen Preis ſetzen. Je mehr aber ſolche Aſſecuranzkammern vorhanden ſind, und je größer mithin der Zuſammenfluß von Aſſecurirern iſt, deſto wohlfeiler werden die Aſſecuranzen zu haben ſeyn. In andern Ländern, ſonderlich in Holland, hat man keine ſolche Geſellſchaften, ſondern nur einzele Aſſecurirer, worunter ſich ſogar Bauern zu befinden pflegen, welches aber der Landwirthſchaft großen Nachtheil zuziehen kann, und alſo nicht zu billigen iſt. Dieſe Leute verſtehen den Handel nicht, und ein ſehr mäßiger Verluſt kann bey ihnen weit üblere Folgen haben, als wenn ein Kaufman einen anſehnlichen Schaden dabey leidet. Herr von Juſti, im I. Bande ſeiner Policeywiſſenſchaft, S. 883,

883, ſchlägt noch eine andere Art von Aſſecuranzeinrichtungen vor. Mit derſelben hat es eben die Bewandniß, als mit dem Intelligenzweſen. In der Hauptſtadt, und in jeder wichtigen Seeſtadt, wird ein Aſſecuranzcomtoir errichtet; daſelbſt zeigt ein jeder, der zu aſſecuriren Luſt hat, ſeinen Namen und die Summe an, wie hoch er aſſecuriren will; desgleichen wie vielmal er ſich zugleich und auf einmal in Aſſecuranzen einlaſſen will, ehe ein Schiff glücklich zurück gekommen iſt. Alle Namen der ſich angemeldeten Aſſecurirer werden in der Comtoirſtube auf Tafeln öffentlich aufgehangen. Derjenige, welcher Aſſecurirer ſucht, kann ſich ſolche allda ſelbſt ausleſen. In Friedenszeiten, wo die Prämien nach jeder Gegend, wohin Handlung getrieben wird, ihren gehörigen Preis haben, darf das Comtoir nur die Police ausfertigen, und ſie den erwählten Aſſecurirern zur Unterſchrift zuſchicken. In Kriegszeiten und andern beſondern Zeitumſtänden aber darf nur jeder Aſſecurirer dem Comtoir wiſſen laſſen, wie hoch die Prämie ſeyn ſoll, wenn er ſich einlaſſen will.

Da durch den Aſſecuranzhandel anſehnliche Summen Geldes gewonnen werden können, ſo entſteht die Frage, ob es gut ſey, daß Privatperſonen eines Landes Actien, und Theil daran haben, oder ob die Aſſecuranzcaſſe und dieſer Gewinn nicht dem Staate und dem Regenten ſelbſt gehören ſollte. Zu Unterſtützung der letztern Meinung wird angeführt: daß niemand ſeine Gelder zu 5 oder weniger pro Cent ausleihen wolle, ſo lange er ſie in die Aſſecuranzcaſſe ſetzen könne; mithin verurſache der bey dieſer zu erhaltende große Gewinn, daß die Zinſen nicht fallen könnten, welches ein ſehr großes Uebel wäre. Sodann würde mancher Kaufmann, welcher ſieht, daß bey der Aſſecuranzcaſſe mehr, als bey dem Handel, gewonnen wird, angereizt, ſeine Gelder aus der Handlung zu ziehen, und dieſe zu verlaſſen, welches aber der Handlung und dem Staate ſehr nach-

theilig

theilig wäre. Endlich würden auch durch die großen Zinſen verſchiedene müßige Rentirer und todte Glieder in dem gemeinen Weſen gezeugt, welche nie daran gedächten, ſich etwas vorzunehmen, weil ſie mit ihren Zinſen ſo wohl auskommen könnten.

Kopenhagener Magazin, I. Band 4. Th. Kopenh. und Lpz. 1758, gr. 8. S. 47—49.

Dieſe Gründe wären in der That wichtig, wenn es erwieſen wäre, daß der Aſſecurationshandel dergleichen ſchädliche Folgen nothwendig nach ſich ziehen müßte, ſo lange er ſich in den Händen der Privatperſonen befindet, und daß nur ihm allein, und ſonſt keiner andern Sache, dieſe Folgen zugeſchrieben werden könnten. Es iſt nicht zu läugnen, daß der Aſſecuranzhandel nicht ſollte die Wirkung haben, daß diejenigen, welche dabey intereſſirt ſind, ihre Gelder lieber auf denſelben verwenden, als ſolche gegen geringe Zinſen ausleihen; allein daraus folgt nicht, daß deswegen die Zinſen durchgehends im Lande in die Höhe ſteigen müßten. Es können ſich nicht alle reiche Privatperſonen im Lande mit dem Aſſecuranzhandel abgeben; denn das Aſſecuriren kann ſich nicht weiter erſtrecken, als auf diejenigen Schiffe, welche in der Handlung jährlich befrachtet zu werden pflegen; die Anzahl derſelben kann aber ſo groß nicht ſeyn, daß man dazu ſo erſtaunliche Summen, als das Vermögen aller reichen Leute im Lande ausmachen würde, nöthig haben ſollte. Es werden alſo noch Capitaliſten genug übrig bleiben, die ihr Vermögen nicht todt im Kaſten liegen laſſen. Geſetzt aber auch, daß alle reiche Leute im Lande ihr Vermögen in den Aſſecuranzhandel ſtecken könnten, ſo wird ſolches eher nützlich als ſchädlich ſeyn, und das Fallen der Zinſen eher befördern, als deren Erhöhung verurſachen. Giebt es viele Aſſecurirer, und mehr, als man nöthig hat: ſo werden die Aſſecuranzen wohlfeil; dieſer wohlfeile Preis derſelben zieht den Flor der Commerzien nach ſich; wo aber die Commerzien floriren,

riren, da kömmt vieles Geld in die Circulation; und wo dieſes geſchieht, da ſind die Zinſen allemal geringe. England und Holland können uns hier zum Beyſpiel dienen. Man wird nirgends die Zinſen ſo niedrig antreffen, als in dieſen Ländern, wo dem ungeachtet der Aſſecuranzhandel faſt am ſtärkſten getrieben wird. Eben ſo willig muß man auch zugeben, daß dieſer Handel manchen Kaufmann anreizen könne, die Handlung zu verlaſſen, und daß ſolches Unternehmen dem gemeinen Weſen ſchädlich ſey. Allein, man kann wieder nicht einräumen, daß dieſes eine weſentliche und privative Eigenſchaft des Aſſecuranzhandels ſeyn ſollte. Die Commerzien überhaupt können dieſe für ſie ſo nachtheilige Standesveränderung wirken, wenn die Regierung nicht kluge Maßregeln ergreift, um ſolche zu verhindern. Man bedenkt nicht, was es nach ſich ziehen würde, wenn man die Aſſecuranzcaſſe dem Regenten und dem Staate zueignen ſollte. Würde man alsdann nicht ſuchen, aus dem Aſſecuranzhandel allen möglichen Vortheil zu ziehen, um die landesherrlichen Einkünfte dadurch zu vermehren? Würde die Aſſecuranzkammer in Kriegszeiten oder bey andern Unglücksfällen, oder bey unordentlicher Haushaltung, nicht in großer Gefahr ſtehen? Der Credit würde geſchwächt, die Aſſecuranzen würden im Preiſe geſteigert, und die Commerzien ruinirt werden; alsdann aber müßten die Zinſen nothwendig in die Höhe ſteigen.

In großen Handelsſtädten pflegen die Aſſecurazionen auf folgende Art geſucht und erhalten zu werden. Derjenige, welcher etwas verſichern laſſen will, giebt einem Mäkler eine ſchriftliche Declaration derer Güter, die er entweder ſchon unterwegs hat, oder die er, nach dem vorzuzeigenden Connoiſſement, an einen ſichern Ort, und durch einen genannten Schiffer, einladen laſſen; er zeigt darin zugleich den Ort an, wohin die Güter beſtimmt ſind. Mit dieſer Declaration des Verſicherungſuchenden, geht ſodann der zur Schließung der Aſſecu-

ranz

ranz angenommene Courtier zu dergleichen Kaufleuten, welche ſich mit Verſicherungen abgeben. Iſt der Werth der Effekten, welcher zu verſichern verlangt wird, nicht von ſonderlicher Importanz, und ſind die Reiſe, die Güter, die Qualität des Schiffs und andere in Betracht zu ziehende Umſtände nicht bedenklich, ſo findet er ſeinen Aſſecuranten ſehr bald, und vielleicht an einer Perſon; iſt aber der Werth der Effekten von Importanz, ſo unterzeichnen mehrere zuſammen das zu verſichern verlangte Quantum, ſo daß ein jeder derſelben von dem ganzen Quanto eine ſichere Summe benennt, und alſo auf dieſe Weiſe die Aſſecuranz durch Subſcription erhalten wird. Durch dieſe von verſchiedenen und in differenten Quantis bezeichneten Summen, wird dann endlich die Totalſumme geſammelt, die Prämie contrahirt, und die Police ausgefertigt, mit welchen allen man dann ſehr leicht und geſchwinde reüſſirt, und vor aller auf dem Transporte der Güter vorkommenden Gefahr und Schaden geſichert iſt. Ein Mehreres hievon ſiehe im Art. Haferey.

Außer den Aſſecuranzen über den Seehandel, hat man auch Aſſecuranzanſtalten, wodurch die Häuſer und Mobilien wider Feuerſchäden verſichert werden, wovon ich unter dem Artikel Feuer-Aſſecuranz-Anſtalten ausführlicher handeln werde. Da man geſehen hat, daß dieſe Anſtalten ſowohl für die Regenten ſelbſt, als für die Unterthanen, ungemein vortheilhaft ſind: ſo haben patriotiſche Schriftſteller Vorſchläge gethan, wie man auf eine ähnliche Art dergleichen Aſſecuranzen gegen Waſſer-Wetter-Heuſchrecken- und andere, die Feldfrüchte betreffende, Schäden einrichten könne. Nach des Hrn. von Juſti Vorſchlag, in deſſen Policeywiſſenſchaft, I. Band, S. 887, f. (ſiehe auch deſſen öcon. Schriften, II. Band, Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 473 — 478.) könnte ein Fürſtenthum oder Kreis allemal zu dieſem Endzwecke eine Geſellſchaft mit einander ausmachen. Die

Aecker und Wieſen werden in 3 Klaſſen eingetheilt, nämlich in gute, mittelmäßige und ſchlechte nach welchen der Werth der Feldfrüchte in jeder Klaſſe feſtzuſetzen iſt. Ein bereits vorhandener wohl eingerichteter und ſich auf die Nutzungen der Grundſtücke gründender Contributionsfuß kann die Einrichtung ſehr erleichtern. Nach dieſen Nutzungen, oder nach dem, für die verſchiedenen Claſſen der Aecker feſtgeſetzten, Werthe der Feldfrüchte, wird ſowohl der Schade vergütet, als der Beytrag der übrigen unbeſchädigten Beſitzer der Aecker zuſammen gebracht. Die Beſichtigung und das Zeugniß der Obrigkeit beſtimmen, ob das Unglück die Feldfrüchte ganz oder nur zum Theil, ruinirt hat. Die Grade des Verluſtes können nur in dem gänzlichen Ruin, in der Hälfte und dem dritten Theile beſtehen; genauere Grade werden nicht in Betracht gezogen. Der Beytrag wird nur alle Jahre einmal im Herbſte entrichtet, und die Schäden des ganzen Jahrs werden alsdann zuſammen auf die Mitglieder der Societät eingetheilt. Damit die Beſchädigten nicht ſo lange auf den Erſatz warten dürfen, und damit die Unordnung in der Einrichtung ihrer Haushaltung um ſo mehr vermieden werde, wird ein Fond, als die Caſſe der Societät, zuſammen gebracht, woraus die Vergütung des Schadens ſofort geſchehen kann. Es könnte auch die Steuer- oder Landſchaftskaſſe den Vorſchuß thun. Es muß nicht in der freyen Willkühr der Unterthanen beruhen, ob ſie ihre Aecker verſichern laſſen wollen oder nicht. Es müſſen zugleich Anſtalten gemacht werden, die Uiberſchwemmungen der Flüſſe und Ströhme zu verhindern.

Einen andern Vorſchlag eines unbekannten Schriftſtellers, in ſeinem *unmaßgeblichen General-Entwurf zu Einrichtung einer Wettercaſſe*, im I. Bande der *öcon. Nachr.* S. 570, fgg. gehet dahin: 1) Wird ein Directorium beſtellt, und demſelben alle Unterſuchung, Anordnung und Repartition überlaſſen. Zu dem

dem Ende müſſen bey demſelben alle Jahre ſowohl von den Caſſirern oder Getreide⸗Depoſitariis die Rechnungen richtig eingeliefert, als auch von jedes Ortes Obrigkeit, bey ſich ereignendem Wetterſchaden, die Berichte eingeſchickt werden. 2) Wird der Beytrag des Getreides in Natur dem Beytrage in baarem Gelde aus folgenden Urſachen vorgezogen. Es würde jener weit ſtärker und anſehnlicher ausfallen, als dieſer, weil er angenehmer wäre, und die Landleute lieber zwey, vier und mehrmal ſo viel an ſelbſt erbaueten Naturalien, als an baarem Gelde, hergeben; woher dann nothwendig folge, daß in theuren Zeiten dem armen verunglückten Landwirthe durch ein Geldquantum, welches doch nur ſehr geringe ſeyn könnte, gar ſchlecht und bey weitem nicht ſo gut geholfen würde, als durch das Getreide; und eben ſo würde im Gegentheile zur wohlfeilen Zeit dem Contribuenten der Beytrag an Gelde deſto ſaurer und ſchwerer ankommen; überhaupt aber würde ein Wetterbeſchädigter durch das Getreide in Natur weit nachdrücklicher ſecundirt werden können, indem er auf dieſe Weiſe an der Beſtellung ſeiner Felder gar nicht gehindert wird. Hiernächſt wird der Beytrag an Getreide nur auf den Weizen, Rocken, Gerſte, Hafer und Heidekorn eingeſchränket. Der Beytrag an Stroh wird, wegen der vielen Beſchwerlichkeiten, welche das Zuſammenſchleppen und Aufbewahren verurſachen, nicht für rathſam gefunden, ſondern der chriſtlichen Liebe der Nachbarn überlaſſen. Für den Beytrag in baarem Gelde hingegen werden folgende Gründe angeführt: **Erſtlich**, weil ſowohl die Art zu colligiren und auszutheilen, als auch die Rechnungen zu führen, weniger beſchwerlich wäre, als bey dem Beytrage des Getreides in Natur; **zweytens**, auf ſolche Art die Städte, welche wenig oder gar keinen Feldbau haben, wie auch andere dergleichen wohlhabende Leute zum Mitleiden gezogen, dagegen **drittens** auch alle Arten von Feldfrüchten, ingleichen Garten⸗ und Weinbergsfrüchte

bonificirt werden könnten; viertens, dieſe Art von Beytrag nicht ſo vielen Fatalitäten, wie das Getreide, in Anſehung des Eintrocknens, der Würmer, u. d. gl. oder auch der übeln Adminiſtration der Depoſitarien, unterworfen ſey. 3) Zu den Contribuenten oder Mitgliedern werden bloß die Beſitzer der Felder gerechnet. 4) Was die Art des Beytrages betrifft, ſo ſoll derſelbe eigentlich ein freywilliger ſeyn, und alſo bloß von der Generoſität des Landwirths dependiren; doch wird angerathen, die Freygebigkeit des Contribuenten in gewiſſe Maßregeln zu ſetzen. Da ein jeder wiſſe, wie viel er zur Wettercaſſe zu liefern hätte: ſo müßte das Quantum an Weizen und Korn jedesmal aufs ſpäteſte 14 Tage vor Michaelis, das Sommergetreide aber noch vor Weihnachten, an jedes Ortes Obrigkeit, von dieſer aber 8 Tage hernach an die Getreide = Depoſitarien eingeliefert werden, damit der Landmann an der zeitigen Beſtellung ſeiner Saat nicht verhindert werde; es müßte die Lieferung auch allemal in neuen und zur Saat tauglichen Körnern geſchehen, und zwar in gehäuftem Maße, wegen des Abganges auf dem Boden und zur Belohnung der Depoſitarien. Zu Aufſchüttung des Getreides werden die Böden auf den Aemtern und Höfen der Kreis = und Amtshauptleute und Landesälteſten vorgeſchlagen. 5) Bey der Austheilung werden dreyerley Rechnungen und Regiſter zum Grunde gelegt; nämlich, die Rechnung der Obrigkeit jedes Orts, welche ſie dem Depoſitario, an den ſie gewieſen, zugleich mit dem Getreide in duplo überſchicket; die Rechnung der Depoſitarien, welche dieſe, nebſt dem einen Duplicat von jener, 8 Tage darauf dem Directorio einſenden; und letzteres hält ihre Generalregiſter. Die Anweiſung geſchieht an den nächſten Depoſitarium, wo die Wetterbeſchädigten das Getreide gegen Quittung ſelbſt abholen. Hat jener kein Getreide mehr vorräthig, ſo weiſt er die Aſſignation an den nächſtanliegenden Depoſitarium an. Um die Koſten und Beſchwer=

ſchwerlichkeiten der Fuhren zu vermeiden, wird vorgeſchlagen, das Getreide in loco unde nach dem Marktpreiſe zu verkaufen, und das Geld, welches nach Proportion des an beyden Orten currenten Getreidepreiſes zu beſtimmen wäre, weil der Beſchädigte das Getreide dafür an ſeinem Orte kaufen müßte, dieſem zuzuſchicken. Das zu verwilligende Quantum gründet ſich auf die von verpflichteten Gerichten vorgenommene Beſichtigung und Taxation des Schadens, und auf die Berichte der Gerichtshalter. Bey der Beſichtigung werden folgende Umſtände unterſucht: Ob das Gut, worauf der Schade geſchehen, ſtark oder geringe ſey? Ob es mit vielen Oneribus belegt? Ob es mit Schulden beſchwert ſey, oder nicht? Ob und wie viel dem Beſitzer in jeder Art Getreide noch unbeſchädigt übrig geblieben? Wie ſtark ordentlich die Ausſaat in jeder Art auf dem Gute ſey? Ob der Eigenthümer noch mehrere Güter beſitze, und ob dieſe keinen Schaden erlitten, auch wie weit ſie von dem beſchädigten Gute abgelegen? Wie ſtark des Beſitzers Familie, ſowohl an Kindern und andern Verwandten, als auch an Geſinde und Auszugsleuten ſey? Wie hoch zur Zeit der Preis von jeder oben ſpecificirten Getreideſorte daſigen Ortes ſey? und ob der Eigenthümer dieſes Jahr etwa mehrere nahmhafte Unglücksfälle in ſeiner Wirthſchaft erlitten habe?

Herr Hofkammerrath Bergius, bringt im Bande ſeines Policey = und Cameral = Magazins, Fr. a. M. 1767. 4. S. 58. fgg. folgenden Entwurf einer ſolchen Aſſecuranzanſtalt für die Feldfrüchte in Vorſchlag. 1) Ein ganzer Kreis, und wenn derſelbe allzu klein ſeyn ſollte, zween Kreiſe, oder ein mittelmäßiges Fürſtenthum, oder eine Grafſchaft, würde eine einzige Geſellſchaft ausmachen. In dieſe Geſellſchaft müßten 2) alle Unterthanen ohne Ausnahme, welche Feldgüter beſitzen, gezogen werden. Wollten die Landgeiſtlichen wegen der Kirchen= Pfarr = und Schuläcker, auch daran Theil nehmen, würde

würde ihnen ſolches zu vergönnen ſeyn; nur müßten ſie keine beſondere Vorrechte dabey verlangen, ſondern ſich in allem den übrigen Mitgliedern gleichſtellen. 3) Wird vorausgeſetzt, daß ein wohleingerichtetes Steuercataſtrum vorhanden ſey, aus welchem man erſehen könne, wie viel Aecker nach den drey Claſſen des guten, mittelmäßigen und ſchlechten, in einer jeden Dorfflur vorhanden, und wie viel daran einem jeden Unterthan, nach der Ausſaat gerechnet, zuſtehe. Aus dieſem Steuercataſtro wird 4) ſowohl über ein jedes Dorf ein Special⸗ als über alle Dörfer des Kreiſes ein General⸗Aſſecuranzcataſtrum extrahirt, ſolches aber 5) nur auf die Aecker extendirt; weil es, in Anſehung der Wieſen, bey der naturalen Vergütung, oder dem Beytrage des Heues, allzu große Schwierigkeiten geben dürfte; wie dann 6) dieſe Aſſecuranzanſtalt bloß und allein auf die Schäden, welche durch Hagelſchlag, Mißwachs, Ueberſchwemmung und Heuſchreckenfraß an den mit Weizen, Korne, Gerſte und Hafer beſäeten Feldern geſchehen, gerichtet iſt. 7) Um jedoch die armen Unterthanen auch bey denjenigen Unglücksfällen, welche ſie bey den übrigen Feldfrüchten, imgleichen bey Ueberſchwemmung der Wieſen, bey Viehſterben u. d. gl. betreffen können, nicht ohne alle Hülfe und Unterſtützung zu laſſen, würde die hohe Landesobrigkeit zu bewegen ſeyn, den verunglückten Unterthanen, dieſer Aſſecuranzanſtalt ungeachtet, die bisher zu verwilligen gewohnt geweſenen Remiſſionen an den Steuern und Abgaben noch fernerhin in gewiſſer Maße angedeihen zu laſſen, und hierin dem großen Beyſpiele des größten Königes unſerer Zeiten zu folgen, der ſeinen durch Brand verunglückten Unterthanen Remiſſionen an der Contribution accordiret, auch die Vaſallen und Grundherrſchaften anhält, ihren Unterthanen die Frohnen und das Dienſtgeld auf eine Zeitlang nachzulaſſen, obgleich beſondere Feuerſocietäten im Lande errichtet ſind. 8) Die Direction und oberſte Aufſicht über dieſe Anſtalt würde

der Kammer aufzutragen ſeyn. Sind in dem Lande, nach dem Beyſpiel der preuſſiſchen Verfaſſung, Landräthe in den Kreiſen beſtellt: ſo würden ſelbige, da ſie ohnehin das Polizeywesen auf dem Lande zu beſorgen haben, die geſchickteſten Perſonen ſeyn, denen man die Unterſuchungen und die Austheilung des Beytrags anvertrauen könnte. Wo aber dieſe Einrichtung mit den Landräthen nicht Statt hat, würde man, nach der Beſchaffenheit eines jeden Landes, andere tüchtige Bediente, die auf dem Lande oder in einer Kreisſtadt wohnen, zu Aſſecuranzcommiſſarien beſtellen, und ihnen ſolche Geſchäfte auftragen müſſen. 9) Müßten in jedem Kreiſe, nach deſſen Größe und Beſchaffenheit, zween, vier, ſechs und mehr Schulzen und Gerichtsmänner, welche eine gute Erfahrung haben, den Ackerbau und die Einſaat richtig zu beurtheilen, und ſolches zu Papier zu bringen, zu ordentlichen und beſtändigen Taxatoren beſtellt, und in Eidespflicht genommen werden. Doch verſteht ſich von ſelbſt, daß kein Taxator zur Aeſtimation ſeines eigenen, ſeiner nächſten Verwandten, oder des Dorfes Schaden, worin er wohnt, gebraucht und zugelaſſen werden kann. 10) Die Unterſuchung des Schadens geſchieht, nach den verſchiedenen Unglücksfällen, auf folgende Art. Haben die Feldfrüchte durch Hagelſchlag Schaden gelitten: ſo müſſen, wann es bey Amtsdörfern geſchehen iſt, die landesherrlichen Beamten, bey den Dörfern der Vaſallen und Grundherrſchaften aber deren Wirthſchafter, mit Zuziehung der Schulzen und Gerichte des Orts, und in Beyſeyn der beſchädigten Unterthanen, ſich ſogleich ins Feld verfügen, den Schaden genau beſichtigen, ſo weit derſelbe im Felde geht, mit Pfählen oder Sträuchen abſtecken, die Ausſaat, an welcher der Schade geſchehen iſt, nach Anzahl der Scheffel taxiren, darüber nach dem Formular A. eine Specification formiren, und dieſe dem Commiſſario einhändigen. Der Commiſſarius ſchickt ſolche mit Bericht an die

Kammer, und dieſe befiehlt ihm alsdann, den Schaden zu beſichtigen und zu unterſuchen, welches aber längſtens 14 Tage vor der Aernde geſchehen muß. Der Commiſſarius ſetzt darauf einen Tag zur Beſichtigung an, und beſtellt ſowohl die beſchädigten Unterthanen, als auch zween von den verpflichteten Taxatoren, dazu. Der Schade wird nach der Ordnung, wie er in obiger Specification angezeigt worden, den Taxatoren angewieſen, welche ſodann unterſuchen, wie viel Scheffel auf dem angewieſenen Orte ausgeſäet worden, wie viel davon hätten eingeſchnitten und ausgedroſchen werden können, wenn die Beſchädigung nicht geſchehen wäre, und wie viel Scheffel hingegen nach der Beſchädigung nur ausgedroſchen werden können. Es muß dieſe Beſichtigung nicht allein auf obengedachte mit Weizen, Korn, Gerſte und Hafer beſäete Felder, ſondern überhaupt auf alle und jede beſchädigte Feldfrüchte, als: Lein, Rübeſamen, Heidekorn, und dergleichen mehr, gerichtet werden, damit die Kammer den ganzen Schaden einſehen, und zugleich, wegen der beſonders zu verwilligenden Remiſſion, die gehörigen Maßregeln darnach nehmen könne. Ueber die Beſichtigung und Schätzung des Schadens wird nach dem Formular B. ein ordentliches Protocoll geführt, und ſolches von dem Commiſſario und den Taxatoren unterſchrieben. Aus dieſem Protocoll zieht der Commiſſarius nachher einen Extract, nach dem Formular C, worin nachgewieſen wird, wie hoch ſich der Schade eines jeden Unterthanen belaufe. 11) Bey Mißwachs, welcher durch anhaltenden Regen oder Näſſe an den Feldfrüchten verurſacht wird, muß der Schade zum ſpäteſten 4 Wochen vor der Aernde noch auf dem Felde unterſucht, und dabey nachgeforſcht werden, ob etwann der Mißwachs von ſchlechter Beſtellung des Ackers, oder auch daher rühre, daß untaugliche Saat genommen worden: denn in ſolchen Fällen verdient ein liederlicher Wirth keine Vergütung und Hülfe.

Es

Es wird ſowohl das Winter- als Sommerfeld beſichtigt, und geſchätzt, das wievielſte Korn von jeder Sorte des Getreides in beyden Feldern erbauet werden wird. Es wird nicht allein diejenige Art des Getreides, welche mißgerathen iſt, ſondern alle Sorten, auch diejenigen, wobey ſich kein Mißwachs oder Schade findet, unterſucht und angemerkt. Die Ausſaat, welche der Verunglückte angiebt, wird zwar im Protocoll notirt, bey der Vergütung aber nicht zum Grunde geſetzt, ſondern es wird die Ausſaat nach dem Cataſtro angeſchlagen. Es müßte denn jemand durch andere Unglücksfälle ſo weit zurück gekommen ſeyn, daß er die ganzen Felder nicht beſäen können, oder wenn die Felder nicht gleich, und entweder die zwey kleineſten oder zwey größſten Felder beſäet worden wären, in welchen Fällen die wirkliche Ausſaat angenommen werden kann. Auf Lein, Hanf, Hirſe u. d. gl. wird kein Betracht genommen, ſondern nur auf Weizen, Rocken, Gerſte und Hafer geſehen; die Erbſen aber, welche nicht in der Brache geſäet worden, können zum Rocken, und das gemengte Korn zum Hafer mitgerechnet werden. Die Ausrechnung des Schadens geſchieht nach dem Formular l). 12) Bey denen Schäden, welche durch Heuſchrecken, imgleichen durch Ueberſchwemmungen, Ergießung großer und kleiner Ströhme und Bäche, oder durch Wolkenbrüche, an den Feldfrüchten geſchehen, wird es mit der Specification und Unterſuchung eben ſo gehalten, wie bey dem Hagelſchaden. Der Schade an den Wieſen wird, wegen der beſondern Remiſſion, nach zweyſpännigen Fudern, bey den verdorbenen Feldfrüchten mit ſpecificirt. 13) In Anſehung der Unglücksfälle, welche an den bereits eingeärndeten Feldfrüchten durch Feuersbrünſte geſchehen können, wird vorausgeſetzt, daß im Lande Feuerſocietäten eingerichtet ſind. 14) Muß die Hülfe und der Beytrag den verunglückten Mitgliedern an Getreide in Natur, doch

nur an Weizen, Korn, Gerſte und Hafer, geleiſtet werden. Es kann weder die Beytreibung noch die Aufbewahrung des Getreides großen Schwierigkeiten unterworfen seyn. In den Kirchdörfern kann man ſich der Kirchenböden ſtatt der Magazine bedienen, und ſie werden allemal hinreichend ſeyn, indem auf einen jeden Kirchenboden nur diejenigen Mitglieder ihr geſetztes Quantum liefern und aufſchütten, welche in ſelbige Kirche eingepfarrt ſind. Die Lieferung geſchieht, zu Erſetzung des Abganges, in gehäuften Scheffeln, in geſtrichenen aber die Austheilung. In jedem Dorfe hat die Gerichtsobrigkeit eine ausführliche Specification aller dahin eingepfarrten Unterthanen, welche Feldgüter beſitzen, und was ein jeder zu der Aſſecuranz jährlich beytragen muß. Eine jede Gerichtsobrigkeit müßte alſo dafür ſorgen, daß der Beytrag gleich nach der Aernde abgeführt werde. Dem Dorfſchulzen würde man die Einnahme des Getreides, die Schlüſſel zum Boden, und die Aufſicht darüber anvertrauen. Sie quitiren den Unterthanen über die geſchehene Lieferung in ihren gewöhnlichen Steuerbüchlein. Das Umſtechen des Getreides müßten die Unterthanen ſtatt eines andern Frohndienſtes verrichten. Der Schultheiß müßte für allen Schaden ſtehen, die einzige Feuersgefahr ausgenommen. Für ſeine Bemühung würden ihm diejenigen, denen der Beytrag zu gute kömmt, eine nach der Scheffelzahl feſtzuſetzende kleine Belohnung zu reichen haben. Ohne Ordre und Anweiſung des Commiſſarii darf kein Schulze einiges Getreide an jemanden verabfolgen laſſen. Er muß über Einnahme und Ausgabe des Getreides ordentliche Rechnung führen. Die Einnahme gründet ſich auf obiger Specification der Mitglieder im ganzen Kirchſpiele; die Ausgabe aber belegt er mit den vom Commiſſario erhaltenen Anweiſungen, unter welchen die Empfänger des Getreides ihre Quitungen ſchreiben. Zu einer beſtimmten Zeit des Jahres müſſen alle Schulzen ihre

Rech-

Rechnungen ſchließen, den verbleibenden Beſtand an Getreide, in Gegenwart einiger Gerichtsperſonen des Dorfes, umſtürzen, und nach gehäuften Scheffeln abmeſſen, und ſolchen Beſtand von leztern atteſtiren laſſen. Die Rechnung überliefern ſie dem Commiſſario doppelt, welcher ſolche durchgeht, und nach ſeinem eigenen Manual examinirt, darauf aber aus ſämtlichen Rechnungen einen Generalextract formirt, und dieſen, nebſt ſeinen Monitis und allen Duplicaten, wie auch ſeiner eigenen Generalrechnung über den ganzen Kreis, in einem gleichfalls feſtgeſetzten Termin, an die Kammer einſendet. 15) Der Commiſſarius muß einen jeden an den Feldfrüchten ſich begebenden Unglücksfall an die Kammer berichten, und ohne derſelben Befehl weder eine Beſichtigung vornehmen, noch eine Vergütung anweiſen. Die zu ſeinem Kreiſe gehörigen Dörfer hat er des Jahrs etlichemal zu bereiſen, und dabey die Getreideböden zu viſitiren, die angetroffenen Unrichtigkeiten aber ohne die geringſte Nachſicht der Kammer anzuzeigen; widrigenfalls ſowohl er, als die Schulzen, welche nur der geringſten Untreue überwieſen werden können, nachdrücklich beſtraft werden müſſen. 16) Die Aſſecuranz geht bloß auf einen wichtigen Verluſt an den Feldfrüchten. Es muß wenigſtens der dritte Theil der ganzen Aernde verloren gegangen ſeyn, wenn eine Vergütung erfolgen ſoll. Es wird auch die Größe des Schadens nicht nach den einzeln beſchädigten Getreidearten beſtimmt, ſondern es müſſen alle Arten zuſammen genommen, und eine der andern zu Hülfe gerechnet werden. Und da 17) der Endzweck dieſer Aſſecuranzanſtalt dahin geht, daß den Unterthanen ihre Feldfrüchte einigermaßen und größtentheils ſicher geſtellt werden ſollen: ſo folgt ganz natürlich, daß die Vergütung oder Schadloshaltung ſich nicht bloß, wie ſonſt bey den Remiſſionen geſchieht, auf einen nach der Größe des Verluſtes beſtimmten Theil erſtrecken kann; ſondern

ſondern es muß der an den feſtgeſetzten vier Getreidearten erlittene Verluſt, inſofern er den dritten oder einen größern Theil der ganzen Aernde betroffen hat, ganz und ohne Abgang erſetzt werden. 18) Um nun den jährlichen gewöhnlichen Beytrag, welchen die Unterthanen zur Aſſecuranz zu geben hätten, zu beſtimmen: ſo dürfte man der Sache weder zu viel noch zu wenig thun, wenn man von jedem eingeärndeten Scheffel Weizen, Korn, Gerſte und Hafer, eine Metze, mithin den 16ten Theil vom Ganzen, forderte; doch würde, um einigermaßen einen Fond zu erhalten, in dem erſten Jahre, zumal wenn daſſelbe ſehr fruchtbar geweſen, der 8te Theil beygetragen werden müſſen. Es iſt wohl nicht zu zweifeln, daß dieſer Beytrag nicht zureichend ſeyn ſollte, um damit den Verunglückten ihren Schaden erſetzen zu können. Hagelſchade, Mißwachs und Ueberſchwemmungen ſind Unglücksfälle, die ſich nicht alle Jahre in der Maße zuzutragen pflegen, daß dadurch die völlige und ganze Aernde verloren gehen ſollte, ja man wird ſolches nicht einmal auf die Hälfte der Aernde extendiren können; ſondern, wenn man dergleichen Unglücksfälle alle Jahre vorausſetzen will, nur den dritten Theil der Aernde, ſo dadurch beſchädigt wird, annehmen müſſen. Auch kann dieſe Beſchädigung nicht auf den ganzen Kreis gezogen werden, ſondern man muß einen proportionirlichen Theil deſſelben erwählen, welcher wahrſcheinlicher Weiſe alle Jahre von ſolchen Unglücksfällen betroffen werden könnte. Vielleicht würde es der 5te oder 6te Theil ſeyn, wenn man hierin gewiß gehen wollte. Dieſes wäre ſchon als ein großes Unglück für den ganzen Kreis anzuſehen, wenn es ſich alle Jahre zutragen ſollte; allein man muß dennoch auf die größern Beſchädigungen, welche über den dritten Theil der Aernde gehen können, einigen Betracht nehmen, und daher etwas reichlicher rechnen. Wir wollen einen Verſuch machen, ſagt Herr **Bergius**, um zu ſehen, ob der [illegible]

uns beſtimmte Beytrag hinlänglich ſeyn wird. Wir wollen in dem Kreiſe 30 Dörfer annehmen, und einem jeden Dorfe, eines in das andere gerechnet, 15 Unterthanen, deren jeder 90 Morgen beſitzt, und davon jährlich 60 Morgen Acker beſäet, zueignen. Wir haben alſo 450 Unterthanen, die zuſammen 40500 Morgen Feld beſitzen, und davon jährlich zwey Drittheile, oder 27000 Morgen, beſäen, das übrige Drittheil aber zur Brache liegen laſſen. Um dieſe zu beſäen, würden ſie, auf den Morgen 2 Scheffel gerechnet, 54000 Scheffel Ausſaat nöthig haben. Weil die Felder theils gut zum ſiebenten Korn, theils mittelmäßig zum ſechſten, theils geringe zum vierten, und theils ſchlecht zum dritten Korn ſind, ſo wird, eins dem andern zu Hülfe, das fünfte Korn zur Aernde angeſchlagen. Mithin würden von jener Ausſaat 270000 Scheffel eingeärndet werden. Wenn hievon im erſten Jahre der achte Theil mit 33750 Scheffeln, in den folgenden Jahren aber nur der ſechszehnte Theil mit 16875 Scheffeln zur Aſſecuranz beygetragen wird: ſo bekommen wir in ſechs Jahren eine Einnahme von 118125 Scheffeln. Setzen wir nun voraus, daß jährlich der fünfte Theil des Kreiſes, oder 6 Dörfer, einen ſolchen Schaden an ihren Feldfrüchten leiden, wodurch der dritte Theil der Aernde verloren geht, ſo würde ſich ſolcher Verluſt jährlich auf 18000 Scheffel, in ſechs Jahren aber auf 108000 Scheffel, belaufen. Wenn letztere von obiger ſechsjährigen Einnahme abgezogen werden: ſo bleibt ein Beſtand von 10125 Scheffeln, und dieſer Beſtand iſt, nebſt dem fortgehenden jährlichen Beytrage, hinreichend, den jährlichen Schaden annoch folgende neun Jahre erſetzen zu können. Alsdann aber dürften die Fruchtböden leer und der Beytrag nicht mehr ſtark genug ſeyn, um alles zu beſtreiten. Allein in einer Zeit von 15 Jahren werden auch ſchon manche Jahre vorkommen, wo man mit Hagel oder andern Unglücksfällen gänz-

gänzlich verſchont bleibt, und in manchen Jahren werden dieſe auch nicht allemal ſechs Dorffluren betreffen. Man wird alſo auch öfters ein Anſehnliches erſparen, und auf ſolche Art allemal im Stande ſeyn können, die Aſſecuranz aufrecht zu erhalten. Sollte dieſe aber ja durch außerordentlich große und viele Unglücksfälle entkräftet werden: ſo würde kein anderes und beſſeres Mittel übrig ſeyn, als daß die Unterthanen, zu ihrem eigenen Beſten, durch einen abermaligen doppelten Beytrag einen neuen Fond zu machen, angehalten würden. 19) Da der Beytrag nach der Beſchaffenheit der Aernde abgeführt wird, ſo würde ſehr nützlich ſeyn, den Aerndeertrag einmal für allemal feſt zu ſetzen, um dadurch ſowohl die ſonſt nöthigen jährlichen Feldbeſichtigungen und Schätzungen, als auch, wenn man es hiebey auf die bloße Ausſage der Unterthanen ankommen läßt, die vielen Streitigkeiten und Unterſchleife vermeiden zu können. In einem ordentlichen Steuercataſtro pflegen zugleich die Körner ausgemacht und beſtimmt zu ſeyn, was ein jedes Feld nach den verſchiedenen Claſſen erträgt. Iſt ein ſolches Steuercataſtrum vorhanden, ſo kann man dieſen Fuß beybehalten; jedoch würde auch der Unterthan, wenn er durch andere Unglücksfälle außer Stand geſetzt worden, alle ſeine Felder beſtellen zu können, billig zu hören ſeyn. 20) Könnte der Aſſecuranz ein großer Vortheil geſtiftet werden, wenn der überflüſſige Vorrath in theuren Zeiten verkauft, und für das Geld in wohlfeilen Zeiten andere Früchte dagegen eingekauft würden; jedoch mit Conſens der Kammer.

A. Spe=

A. Specification.

Bey dem Dorfe N. N. im N. N. Kreiſe haben nachbenannte Unterthanen durch den am 24. Jun. a. c. gefallenen Hagel (oder durch die bey dem Austritte des N. Fluſſes geſchehene Ueberſchwemmung) an ihrer Außſaat Schaden gelitten.

	Namen der Unterthanen.	Felder	Außſaat, ſo beſchädigt worden.		
		I. Im Winterfelde.	Sorten der Außſaat.	Schfl	Mz.
		1. A. d. Hufen.	Weizen = =	7	8
1.	A = =	= =	Rocken = =	34	12
2.	B = =	= =	Rocken = =	47	—
3.	C = =	= =	Weizen = =	3	4
4.	D = =	= =	Rocken = =	7	12
5.	E = =	= =	Rocken = =	4	—
6.	F = =	= =	Weizen = =	1	2
7.	G = =	= =	Rocken = =	2	—
8.	H = =	= =	Flachs = =	1	8
9.	I = =	= =	Hirſe = =	—	12
		2. Auf den vier Ruthen.			
10.	A = =	= =	Weizen = =	6	12
11.	E = =	= =	Rocken = =	2	—
12.	D = =	= =	Rocken = =	3	4
13.	G = =	= =	Weizen = =	—	11
14.	F = =	= =	Rocken = =	4	—
15.	H = =	= =	Rocken = =	2	—
		3. A. d. Sandkaveln.			
16.	A = =	= =	Rocken = =	5	7
17.	I = =	= =	Rocken = =	1	—
		II. Im Sommerfelde. 1. A. d. Hufen.			
18.	K = =	= =	Grobe Gerſte =	3	—
19.	E = =	= =	Kleine Gerſte =	4	—
20.	F = =	= =	Hafer = =	—	12
21.	B = =	= =	Hafer = =	18	—
22.	H = =	= =	Kleine Gerſte =	2	8
		2. A. d. Grundſtücken.			
23.	A = =	= =	Erbſen = =	5	—
24.	C = =	= =	Flachs = =	1	8
25.	H = =	= =	Buchweizen =	—	12
26.	B = =	= =	gemengt Hafer	2	—
			gemengt Wicken	2	—
			Summa der Außſaat	174	4

				Heuſchaden.	Fuder.
			3. Auf den Wieſen.		
27.	H	= =	= =	Heu	3
28.	F	= =	= =	dito	1
29.	A	= =	= =	dito	10
30.	E	= =	= =	dito	2
				Summa an Heu	16

N. N.
den 25. Juni 1764.

N. N. Grundherrſchaft,

oder

Landesherrliche Beamte.

oder

Der Wirthſchafter für ſeinen Principal,

N. N. Schulze.

N. N. }
N. N. } Gerichtsmänner.

B. Beſich-

B. Beſichtigungsprotocoll.

Actum N. N. im N. N. Kreiſe, den 4. Julii 1764.

Nachdem die hieſige Gemeine unterm 25. vorigen Monats eine Specification von erlittenem Hagelſchaden übergeben, iſt zu Taxirung deſſen Terminus anheut angeſetzt, und haben der Schulze N. N. zu N. N. und der Schulze N. N. zu N. N. nachdem ſie ihres Eides, welchen ſie als Taxatores geleiſtet, erinnert worden, ſolchen Schaden folgendermaßen geſchätzet.

	Namen der Felder u. Ver=ungſtückten.	Ausſaat, ſo beſchädigt worden. Sorten der Ausſaat:	Sfl.	M.	Würde ohne Beſchädigung getragen haben. Zu Körner	Thut in Summa: Sfl.	M.	Kañ aber nach der Beſchädigung nur bringen: Sfl.	M	Alſo fehlen: Sfl.	M.
	1 Im Winterfelde. 1 A. d. Huf.										
		Weiz.	7	8	5	37	8	18	12	18	12
1.	A = =	Rock.	34	12	4	139	—	69	8	69	8
2.	B = =	Rocken	47	—	4	188	—	94	—	94	—
3.	C = =	Weizen	3	4	5	16	4	8	2	8	2
4.	D = =	Rocken	7	12	4	31	—	15	8	15	8
5.	E = =	Rocken	4	—	4	16	—	8	—	8	—
6	F = =	Weizen	1	2	5	5	10	1	13	1	13
7.	G = =	Rocken	2	—	3	6	—	3	—	3	—
8.	H = =	Flachs	1	2	½ v. gnz.	—	—	—	9	—	9
9.	I = =	Hirſe	—	12	6	4	8	2	4	2	4
	2. Auf den 4 Ruthen.										
10.	A = =	Weizen	6	12	4	27	—	13	8	13	8
11.	E = =	Rocken	2	—	3	6	—	3	—	3	—
12.	D = =	Rocken	3	4	3	9	12	4	14	4	14
13.	G = =	Weizen	—	11	5	3	7	1	11½	1	11½
14.	F = =	Rocken	4	—	4	16	—	8	—	8	—
15.	H = =	Rocken	2	—	3½	7	—	3	8	3	8
	3. Auf den Sandkav.										
16.	A = =	Rocken	5	7	3	16	5	8	2½	8	2½
17.	I = =	Rocken	1	—	3½	3	8	1	12	1	12
	Latus	— —	134	6		532	14	266	—	266	—

	Namen der Felder u. Verunglückten.	Ausſaat, ſo beſchädigt worden. Sorten der Ausſaat:	Sfl	M.	Würde ohne Beſchädigung getragen haben. Zu Körner	Thut in Summa: Sfl.	M.	Kan aber nach der Beſchädigung nur bringen: Sfl.	M.	Alſo fehlen: Sfl.	M.
		Transp.	134	6		532	14	266	—	266	—
	III. Sommerfelde. 1 A. d. Huf.										
18.	K ⸗ ⸗	g. Gerſte	3	—	4	12	—	6	—	6	—
19.	E ⸗ ⸗	kl. Gerſte	4	—	$3\frac{1}{2}$	14	—	7	—	7	—
20.	F ⸗ ⸗	Hafer	—	12	3	2	4	1	2	1	2
21.	B ⸗ ⸗	Hafer	18	—	$3\frac{1}{2}$	63	—	31	8	31	8
22.	H ⸗ ⸗	kl. Gerſte	2	8	4	10	—	5	—	5	—
	2. Auf den Grundſt.										
23.	A ⸗ ⸗	Erbſen	5	—	$3\frac{1}{2}$	17	8	8	12	8	12
24.	C ⸗ ⸗	Flachs	1	—	$\frac{1}{4}$ vom ganzen	—	—	—	12	—	12
25.	H ⸗ ⸗	Buchw.	2	—	3	6	—	3	—	3	—
26.	B ⸗ ⸗	Hafer	2	—	3	6	—	3	—	3	—
		Wick.	2	—	4	8	—	4	—	4	—
		Summa:	174	10	—	671	10	336	2	336	2
	3. Auf den Wieſen		⸗	⸗	⸗	Fuder		Fuder		Fuder	
27.	H ⸗ ⸗		—	—	—	6	—	3	—	3	
28.	F ⸗ ⸗		—	—	—	2	—	1	—	1	
29.	A ⸗ ⸗		—	—	—	20	—	10	—	10	
30.	E ⸗ ⸗		—	—	—	4	—	2	—	2	
		Summa:	—	—	—	32	—	16	—	16	

Womit alſo dieſe Taxe, nachdem den Intereſſenten ſolche vorgeleſen worden, geſchloſſen iſt. Actum ut ſupra.

N. N. Commiſſarius.

N. N. }
N. N. } erforderte Taxatores.

C. Ex-

C. Extract der Taxe,

welche am 4. Jul. 1764. über den Hagelſchaden bey N. N. im N. N. Kreiſe gehalten worden.

	Namen der Felder und der Verunglückten	Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getreides	Fehlende Körner nach der Taxe. Sfl	M.	Kömmt noch ein: Sfl	M.	Sollte eingeerndtet werden: Sfl	M.	Kömmt in die Aſſecuranz mit Sfl	M.
	1) A.	(Weizen	18	12	18	12	37	8	18	12
1	auf den Hufen	(Rocken	69	8	69	8	139	—	69	8
10	auf den vier Ruth.	Weizen	13	8	13	8	27	—	13	8
16	auf d. Sandkaveln	Rocken	8	2½	8	2½	16	5	8	2½
23	auf d. Grundſtück.	Erbſen	8	12	8	12	17	8	—	—
	Summa:		118	10½	118	10½	237	5	109	14½
29	auf den Wieſen	Heu	10 Fud.		10 Fud.		20 Fud.			
	2) B.									
2	auf den Hufen	Rocken	94	—	94	—	188	—	94	—
21	auf den Hufen	Haſer	31	8	31	8	63	—	31	8
26	auf den Grundſtück	(Haſer	3	—	3	—	6	—	3	—
		(Wicken	4	—	4	—	8	—	—	—
	Summa:		132	8	132	8	265	—	128	8
	3) C.									
3	auf den Hufen	Weizen	8	2	8	2	16	4	8	[illegible]
24	auf d. Grundſtück.	Flachs	—	12	—	12	¼ v. ganzen	—	—	—
	Summa:		8	14	8	14	16	4	8	2
	4. D)									
4	auf den Hufen	Rocken	15	8	15	8	31	—	15	8
12	auf den vier Ruth.	Rocken	4	14	4	14	9	12	4	14
	Summa:		20	6	20	6	40	12	20	6
	5) E.									
5	auf den Hufen	Rocken	8	—	8	—	16	—	8	—
11	auf den 4 Ruthen	Rocken	3	—	3	—	6	—	3	—
19	auf den Hufen	kl. Gerſte	7	—	7	—	14	—	7	—
	Summa:		18	—	18	—	36	—	18	—
30	auf den Wieſen	Heu	2 Fuder		2 Fuder		4 Fuder		—	—

	Namen der Felder und der Verunglückten	Fehlende Körner nach der Taxe. Sorten des Getreides	Sch	M.	Kömmt noch ein: Sch	M.	Sollte eingeerndtet werden: Sch	M.	Kömmt in die Aſſecuranz mit Sch	M.
	6) F.									
6	auf den Hufen	Weizen	3	13	3	13	5	10	3	13
14	auf den 4 Ruthen	Rocken	8	—	8	—	16	—	8	—
10	auf den Hufen	Hafer	1	2	1	2	2	4	1	2
	Summa:		12	15	12	15	23	14	12	15
28	auf den Wieſen	Heu	1 Fuder		1 Fuder		2 Fuder		—	—
	7) G.									
7	auf den Hufen	Rocken	3	—	3	—	6	—	3	—
13	auf den 4 Ruthen	Weizen	1	11½	1	11½	3	7	1	11½
	Summa:		4	11½	4	11½	9	7	4	11½
	8) H.									
8	auf den Hufen	Flachs	—	9	—	9	½ v. ganz.		—	—
15	auf den 4 Ruthen	Rocken	3	8	3	8	7	—	3	8
22	auf den Hufen	gr. Gerſte	5	—	5	—	10	—	5	—
25	auf den Grundſt.	Buchw.	3	—	3	—	6	—	—	—
	Summa:		12	1	12	1	23	—	8	8
27	auf den Wieſen	Heu	3 Fuder		3 Fuder		6 Fuder		—	—
	9) I.									
6	auf den Hufen	Hirſe	2	4	2	4	4	8	—	—
17	auf d. Sandkav.	Rocken	1	12	1	12	3	8	1	12
	Summa:		4	—	4	—	8	—	1	12
	10) K)									
18	auf den Hufen	gr. Gerſte	6	—	6	—	12	—	6	—

D. Nach=

D. Nachweiſung des Mißwachſes.

bey dem Dorfe N. N. im N. N. Kreiſe, im Jahr 1764.

N.	Namen derer Unterthanen, ſo Mißwachs erlitten.	Ausſaat nach dem Cataſtro. Sorten.	Ausſaat Sſl	Ausſaat M.	Würde ohne Mißwachs getragen haben zu Körner:	Sſl	M.	Wird aber nur erbauet zu Körner:	Sſl	M.	Fehlen alſo u. kommen in die Aſſecuranz: Sſl	M.	Taxe des Verluſtes:
1.	I. Im Winterfelde A . . .	Weizen	3	—	6	18	—	½	1	8	16	8	Beinahe ½
		Rocken	7	—	7	49	—	7	49	—	—	—	
		Rocken	4	—	5	20	—	2	8	—	12	—	
		Weizen	2	—	5	10	—	4	8	—	2	—	
	II. Im Sommerfelde.	Hirſe	—	12	6	4	8	3	2	4	—	—	
		Gerſte	3	—	4	12	—	4	12	—	—	—	
		Gerſte	4	—	3	12	—	3	12	—	—	—	
		Haſer	—	12	3	2	4	2	1	8	—	12	
		Haſer	—	8	3	1	8	1	—	8	1	—	
		Erbſen	—	8	3½	1	12	1	—	8	—	—	
	Eben alſo wird bey denen übrigen Bauern, ſo Mißwachs erlitten haben, verfahren.	Buchw.	2	—	3	6	—	2	4	—	—	—	
		Summa.	27	8		137	—		99	4	32	4	

Gedanken über eine Erndte- und Vieh-Aſſecuration, ſt. im 14. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Von Aſſecuranz-Anſtalten und Societäten zur Vergütung der durch das Viehſterben entſtehenden Schäden, werde ich unter dem Artikel Vieh-Seuche handeln.

An manchen Orten findet man auch Gelegenheit, eines Menſchen Leben auf gewiſſe Jahre verſichern zu laſſen, welches manchem nicht anders, als ſehr paradox vorkommen muß. Man wird denken: Was hilft es mir, wenn ich mein Leben auf 10 Jahr und länger verſichern laſſen könnte, und ich ſterbe doch im erſten Jahre? kann ich als ein Todter meinen Regreß an den Aſſecuranten nehmen? was hilft alſo eine ſolche Verſicherung? Allein, wir müſſen nur die Fälle uns vorſtellen, bey welchen eine ſolche Lebens-Verſicherung von Nutzen iſt, ſo fällt das Paradoxe ganz weg. Geſetzt, es hat jemand Gelegenheit, eine mit guten Revenüen verknüpfte Bedienung, durch eine gewiſſe zu erlegende Summe, und alſo gleichſam durch einen Kauf, zu erlangen, ſo fällt ihm ganz natürlich hiebey der Gedanke ein: Wenn ich wüßte, wie lange ich noch lebte, ſo würde ich ſo und ſo viel Geld daran wagen; allein, da ich die Länge meines Lebens nicht taxiren, und alſo vielleicht morgen ſterben kann, ſo würde ich mein Vermögen verlieren, und meine Familie von den Mitteln ihres künftigen Unterhaltes entblößen. Dieſe Ungewißheit ſeiner Lebenslänge macht alſo den Hauptvorwurf ſeiner Speculation aus, und hievon hängt ſein Entſchluß ab; findet er nun Gelegenheit, ſeines Lebens Verſicherung auf eine gewiſſe Zeit zu erlangen, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß hiemit Verbindungen und Beneficia, ſo ihn bey ſeinem Leben betreffen, eigentlich, und nicht ſelbſt das natürliche Leben, verſichert werden; denn der Verſicherer hat nicht das Vermögen, oder eigentlicher zu ſagen, die Schöpferskraft, das verlorne Leben eines Menſchen herzuſtellen. Es wird alſo einem Menſchen die Verſicherung ſeines Lebens mit der Bedingung gegeben, daß der Verſicherer

ſeinen

ſeinen Nachgelaſſenen die Revenüen, wofür er bey ſeinem Leben ſein Capital angewandt hat, im Fall des Todes bezahle, und hierüber giebt er ſeine Verſicherung gegen eine zwiſchen ihm und den Aſſecurirten verglichene Proviſion, welches man bey andern Aſſecuranzen eine Prämie nennet. Hiedurch wird der, ſo durch einen Ankauf eines Beneficii oder öffentlichen Bedienung, die dafür zu erlegende Summe anwenden will, ſicher geſetzt, daß wenn auch nicht er, doch ſeine nachgelaſſene Familie in den Genuß der damit verknüpften Revenüen geſetzt; und alſo nicht ſein Vermögen zu ſtark riſquiret wird: der Verſicherer aber zieht dafür auf ſo viel Jahre, als er verſichert hat, einen gewiſſen Antheil an der Einnahme des Verſicherten, nach der Aſſecurazionsconvention, die unter beyden Theilen contrahirt iſt. Es folgt aus der Natur einer ſolchen contrahirten Verſicherung von ſelbſt, daß derjenige, welcher ſeinen letzten Athem nur noch durch Kunſt des Arztes auf wenige Zeit aufhalten kann, oder deſſen ſchwache Leibes=Conſtitution ſeinen nahen Tod verkündiget, keinen Aſſecuranten ſeines Lebens auf viele Jahre finden wird. Hiebey wird der Menſch bloß phyſice taxirt; er muß geſund ſeyn, und eine ſolche gute Leibesconſtitution haben, daß ſich wenigſtens ein ſo langes Leben, als ihm verſichert wird, wahrſcheinlich bey ihm vermuthen läßt; bey einer ſolchen Aſſecuranz aber gehen die Fälle der Aſſecurirten, da ſie durch ſchlechte Aufführung oder Malverſationes ihre gekaufte Charge verlieren, den Verſicherer nichts an; er iſt auch nicht gehalten, ſeine einmal erhaltene Prämie zurück zu geben, weil nicht der Tod, oder ein anderer unglücklicher Zufall, ſondern die eigene Schuld des Verſicherten, ihn zum Genuß des mit ſeiner Charge verbundenen Beneficii unwürdig oder unfähig gemacht hat.

Aſſel=Wurm, ſiehe Kellerwurm.

Aſſemblée, heißt, bey den Jägern der Ort im Walde, wo ſich die Jäger zuſammen einfinden; das Rendez-vous.

Aßja, ſiehe Achiar.

Aſſiette, heißt überhaupt das Grundlager eines Orts; insonderheit aber wird in der Reitkunſt die Sitzſtellung oder Poſitur eines Reiters auf dem Sattel, oder das Sitzen eines Reiters zu Pferde, alſo genannt.

Bey den Pflaſterern heißt es die untere Fläche des Pflaſters, die ſeiner obern Fläche, auf welcher man gehet, entgegengeſetzt iſt; desgleichen die feſte Lage der geſetzten Steine; wie auch eine ganze Schicht oder Lage von Steinen.

Im Forſtweſen heißt Aſſiette der Schlag, der Holzſchlag, d. i. der Platz, der im Walde angewieſen und bezeichnet wird, um innerhalb deſſelben die Bäume zu fällen. Wenn ein ſolcher Schlag in der Abſicht gemacht iſt, um darin das zu fällende Holz zu verkaufen, oder das Holz von dem Käufer fällen zu laſſen, ſo heißt er l'aſſiette de vente.

* *Aſſiette* iſt auch ein Färberwort, und heißt eine Kufe (Küpe), die gehörig zubereitet, und mit dem, was zum Färben nöthig gebraucht wird, angefüllt iſt. Das königl. franzöſiſche Reglement von 1669 verbietet, die Aſſiette einer Kufe, die mit Waid, Indigo und Paſtell zubereitet iſt, zu den Tüchern, die man ſchwarz färben will, mehr als zweymal aufzuwärmen.

Die Vergolder nennen eine Farbe ſo, die etwas fett iſt, und deren ſie ſich bedienen, das Gold aufzulegen, wenn ſie mit Waſſerfarbe vergolden.

In der Haushaltung heißt es eine Art von Schüſſeln, welche etwas tiefer jedoch größer, als gewöhnliche Teller, ſind, in welchen man Salat, eingemachte Sachen, Obſt, Confituren, u. d. m. auſſetzt und präſentirt. Man hat deren von Fayance, Zinn, Porzellan, Silber ꝛc. Unter Aſſiette volante verſtehen die Franzoſen einen dergleichen mit allerhand niedlichen Sachen angefüllten Teller oder Schüſſelchen, ſo um die Tafel herum getragen wird.

Vendre du vin à l'aſſiette heißt bey den Franzoſen Wein einzeln verkaufen, mit der Erlaubniß, daß man denjenigen, an die man ihn verkauft, zu eſſen geben, den Tiſch mit einem Tiſchtuche bedecken, und Teller darauf legen dürfe. Dieſes iſt von der Art, den Wein kannenweiſe zu verkaufen, unterſchieden, welches zwar auch ein Verkauf im einzeln iſt, wobey man aber weder Tiſchtuch noch Teller auflegen, noch zu eſſen geben darf. Die Weinhändler und Weinſchenken verkaufen den Wein à l'Aſſiette, die Bürger aber kannenweiſe.

* **Aſſignationen** oder **Umſchläge**, ſind ſchriftliche Anweiſungen an eine Caſſe, auf welche dieſe die darin enthaltenen Summen an die auch darin benannten Perſonen auszahlen ſoll. Dieſe *Aſſignationen* oder *Anweiſungen*, geſchehen auf verſchiedne Art. Sie gehen entweder geraden Weges an diejenige Caſſe, auf welche ſie gerichtet ſind, oder ſie laufen durch mehrere Caſſen, die ſich an demſelben Orte oder anderwärts befinden. Beyde Arten kommen bey der Kammer täglich vor. Erſtere iſt ganz klar und deutlich. Die Caſſe zahlt die aſſignirten Gelder aus, und bringt ſolche in ihrer Rechnung in Ausgabe, welche ſie mit der Aſſignation belegt. Die andere Art der Aſſignationen werden eigentlich **Umſchläge** genannt, und beſtehen darin, daß ſie von einer Caſſe zur andern, beſtändig ſtatt baaren Geldes, und ohne daß die ausgezahlte Summe in Ausgabe kömmt, herum gehen, bis ſie endlich an die erſte Caſſe, die ſie ausgeſtellt hat, wiederum ſtatt baaren Geldes zurück kömmt. Z. B. zu der Salzcaſſenrentey zu Halle werden die Unkoſten, welche zu Siedung des Salzes aus der königl. Extra-Sole erfordert werden, aus der Generalſalzcaſſe von Berlin fournirt; weil es aber viele Umſtände machen würde, die Gelder daher kommen zu laſſen, hingegen die magdeburgiſche Rentey viel Gelder nach Berlin einſchicken muß: ſo wird von ſelbiger das Nöthige genommen, und zwar wiederum durch Umſchläge; z. B.

der Amtmann in N. welcher ſeine Pachtgelder nach Magdeburg an die Landrentey zu entrichten hat, zahlet zur halliſchen Salzcaſſenrentey 2000 Rthlr. Nachdem ſelbige hier gehörigermaßen in Einnahme gebracht worden, bekömmt er dagegen eine hieſige Quittung; dieſe ſchickt er nach Magdeburg an die Rentey ſtatt baaren Geldes, und erhält dagegen von ſelbiger eine Quittung in Abſchlag ſeiner Pachtgelder. Die magdeburgiſche Rentey ſchickt die halliſche Quittung an die Generalcaſſe nach Berlin wiederum ſtatt baaren Geldes, und bekömmt dagegen gehörige Quittung. Die Generalfinanzcaſſe präſentirt hierauf die erhaltene halliſche Quittung der Generalſalzcaſſe, welche ſie mit baarem Gelde einlöſet, und der halliſchen Rentey à Conto ſetzt. Auf ſolche Art werden über obige 2000 Rthl. drey Quittungen ausgeſtellt, da es doch in der That nur eine iſt. Auf dieſe Weiſe geſchehen öfters vielerley Umſchläge; und dieſe Art der Auszahlungen iſt ſehr bequem, den Transport des Geldes, und die dazu erforderlichen Koſten, zu vermeiden. Das Hauptwerk bey dieſen Umſchlägen kömmt darauf an, daß man wohl Acht hat, welche Caſſen mit einander abzurechnen haben. Ein Rendant alſo hat ſich hiebey wohl vorzuſehen, daß er keine Aſſignationen eher ausſtelle, als bis er dagegen entweder baar Geld, oder richtig aſſignirte Quittungen und Belege, erhalten habe. Auch ſind alle Umſtände wohl und fleißig zu notiren, und muß ſich ein Rentmeiſter nicht auf ſeine Gedanken, ſondern vielmehr auf das, was er geſchrieben hat, verlaſſen.

Aſſigniren, Anweiſen, iſt unter Kaufleuten ſehr gebräuchlich, und gereicht zu ihrer großen Bequemlichkeit, um des baaren Geldauszahlens überhoben zu ſeyn, indem derjenige, welcher von einem andern etwas zu empfangen, und an einen andern hingegen wieder auszuzahlen hat, dieſen auf jenen verweiſet, welche Anweiſung von ſolchem hernach weiter und auf andere fortgeht, bis endlich einer die Gelder baar empfängt, der andere aber

aus

auszahlet. Solcher Geſtalt werden, indem ſie einander gute Rechnung darüber halten, viel Schuldpoſten mit leichter Mühe richtig gemacht. Es geſchieht aber ſolches entweder mündlich oder ſchriftlich. Mündlich wird gemeiniglich in Meßzeiten bey Bezahlung der Wechſelbriefe aſſignirt, weil es unmöglich iſt, daß, wegen Kürze der Zeit, bey großen Handlungen alle Wechſelbriefe ſelbſt eingezogen, und auch hernach per Caſſa wieder bezahlt werden können. Schriftlich aber wird bey Bezahlung anderer Schulden, ſowohl in als außer Meſſen, aſſignirt, und zwar mit dieſen Formalien:

Ein hundert Rthlr. ſchreibe Rthlr. 100. beliebe der Herr an Cajum, oder deſſen Ordre, gegen dieſe Aſſignation zu zahlen; es ſoll mir validiren. Leipzig, d. 11. Oct. 1773. Sempronius.

Ob nun wohl alle Aſſignationen, ſie mögen mündlich oder ſchriftlich geſchehen, einerley Inhalts ſind: ſo haben ſie doch nicht einerley Wirkung, ſondern ſind, in Anſehung dieſer, gar ſehr von einander unterſchieden. Denn ſie paſſiren auf zweyerley Art und Weiſe: 1) als eine ſchlechte Ordre; und 2) als eine insbeſondere ſogenannte Delegation oder Ueberweiſung. Wenn eine Aſſignation als eine ſchlechte Ordre ergeht, ſo iſt ſie mehr nicht als eine Procura und Mandat, ſowohl in Anſehung des angewieſenen Gläubigers, als Schuldners, maßen beyde dadurch Macht und Gewalt bekommen, und zwar jener, der Gläubiger, das Geld von dem aſſignirten Schuldner einzuheben, und nach deſſen Empfang die Schuld des aſſignirten Schuldners gut zu ſchreiben; dieſer aber, der aſſignirte Schuldner, ſolches Geld an den aſſignirten Gläubiger zu bezahlen. Wie nun aber durch dergleichen Aſſignation auf beiden Seiten weiter nichts, als eine bloße Procura, zu jeztbeſagtem Ende, und ſolcher Geſtalt weder die Schuld ſelbſt, noch ein daraus entſtehendes Recht, übertragen wird, daher ſie auch nur des aſſignirten Schuldners Gevollmäch-

mächtigte ſind; alſo folgt hieraus: 1) daß der aſſignirte Schuldner die Aſſignation von der geſchehenen Bezahlung widerrufen könne; 2) daß durch eine auf ſolche Art ertheilte Aſſignation keine neue Obligation zwiſchen den Intereſſenten gemacht werde, wenn auch ſchon der aſſignirte Schuldner die Aſſignation zu acceptiren, und dem aſſignirten Gläubiger die Zahlung darauf zu thun verſpricht, weil aus dieſem bloßen Verſprechen keine verbindliche Handlung zu machen iſt; mithin der aſſignirte Schuldner dem aſſignirten Gläubiger durch dergleichen bloße Aſſignation nicht obligirt, noch zu deſſen Schuldner gemacht wird, ſondern die erſtere Obligation bleibt bey ihren vorigen Kräften, bis die aſſignirte Poſt bezahlt worden. Daher 3) wahr, wie insgemein geſagt wird, daß ſolche Anweiſung keine Zahlung ſey, und daß 4) ſolche auf Gefahr des Aſſignanten geſchehe, an welchen, wenn keine Zahlung erfolgt, der aſſignirte Gläubiger ſeinen Regreß nehmen mag.

Was die andere Art betrifft, wenn nämlich eine Aſſignation als eine Delegation, und anſtatt Zahlung, angenommen wird, weil der Gläubiger anſtatt ſeines Schuldners auf einen andern ſieht, und von demſelben die Zahlung erwartet: ſo iſt dieſes eine ſolche Handlung, dadurch der aſſignirende Schuldner ſeiner Schuld, dem Rechte ſelbſt nach, quit und los wird, alſo daß, wenn der aſſignirte Gläubiger von dem aſſignirten Schuldner hernach nicht bezahlt wird, er nicht wieder an ſeinen Mann zurück gehen kann. Denn eine ſolche Aſſignation wird in Anſehung des aſſignirenden Schuldners, für eine Zahlung geachtet, wodurch die vorhergehende Obligation gänzlich entkräftet wird.

Im übrigen wird es bey Bezahlung der Aſſignationen, in Anſehung der Münzſorten, nicht ſo genau genommen, als wie bey einem Wechſelbriefe; es müßte denn deßhalb zwiſchen dem Schuldner und Gläubiger ein anderes verabredet, und bedungen worden ſeyn.

Von

Von einer noch beſondern, und bey den Kaufleuten, vornämlich zu Meßzeiten, gar gebräuchlichen Art, durch Anweiſungen und Abrechnungen zu bezahlen, ſiehe den Art. Scontriren.

Was ſonſt noch von den Aſſignationen zu merken iſt, betrifft die Quittung. Solche wird auf die andere Seite der Aſſignation geſchrieben, ungefähr mit dieſen Worten:

Nebige Rthl. 100. ſind von mir dato wohl empfangen worden, welches hiemit quittire. Leipzig, den . . . 1773.

N. N.

Aſſiminier, ſiehe Annona.

Aſſis, ſiehe As.

Aſſiſtent einer Frauensperſon, ſiehe unter Curator.

* Aſſiſtenten, werden bey den holländiſchen Comtoiren in Indien die Buchhalter genannt.

Aſſiſtenz-Häuſer, ſiehe Leih-Häuſer.

Aſſociation, Zuſammengeſellung; ſiehe Compagnie-Handlung.

Aſſocié, ſiehe Compagnon.

* Aſſociiren, Zuſammengeſellen, L. Aſſociare, heißt in eine Compagnie, Geſellſchaft oder Societät treten, oder jemand darin aufnehmen, und ihn an den Handelsgeſchäften, die man unternehmen will, oder die man bereits unternommen hat, Theil nehmen laſſen. Siehe Compagnie-Handlung.

* *Aſſoler*, heißt, bey den franzöſiſchen Landwirthen, die Felder eines Gutes in Schläge eintheilen. Gemeiniglich geſchieht ſolches ſo, daß man einen Theil davon über Winter mit Rocken und Weizen, den andern mit Sommergetreide, als: Hafer, Gerſte, Erbſen und Linſen ꝛc. beſtellt, den dritten Theil zur Hut nutzt, den vierten Theil aber brach liegen oder ausruhen läßt, (wie in Deutſchland z. B. bey der meklenburgiſchen und hollſteiniſchen ſogenannten Koppelwirthſchaft geſchieht.)

Aſſoranz-Contract, ſiehe Aſſecuranz-Anſtalten.

* Aſſore- oder Aſſorce-Bund, iſt eine von den 6 Sorten

ten Seide, die in den Staaten des großen Moguls bereitet werden.

* *Aſſortiment*, ſiehe Sorte.

Aſſouplir, wird auf der Reitſchule von Pferden gebraucht, und heißt ein Pferd zuſammen bringen, d. i. es geſchmeidig dreſſiren; ſiehe Abrichten ein Pferd.

Aſſulæ, ſiehe Dach-Spåne.

Aſſurance, ſiehe Aſſecuranz. Sonſt iſt dieſes Wort auch bey den Falkeniren gebråuchlich; l'Oiſeau eſt en Aſſurance, das heißt: man hat dem Falken ſein Geſchühe losgemacht, und er blockt (oder ſitzt) nach ſeinem Vortheil.

Auch die Jåger ſagen: Aller d'aſſurance, la bête va d'aſſurance, der Hirſch geht vertraulich, d. i. ganz langſam, ohne etwas zu beſorgen, Schritt vor Schritt.

Aſſure, ſiehe Einſchlag.

* *Aſſurer une couleur*, iſt ein Fårberwort, und heißt, eine Farbe feiner und dauerhafter machen. Alſo kann der Indig, welcher aus Indien kömmt, und deſſen Farbe keine von den beſten iſt, wenn er nur allein gebraucht wird, durch den Waid oder Paſtell feiner und dauerhafter gemacht werden, wenn man von dem erſtern nicht über 6 Pfund zu jedem großen Ballen Paſtell thut.

* Aſſutinat, iſt eine Art Same von einer ſehr hitzigen Eigenſchaft, welcher von Suratte kömmt, und an vielen Orten in Oſtindien, ſowohl in Zubereitung gewiſſer Ragouts des Landes, als auch in der Arzneykunſt ziemlich ſtark gebraucht wird.

Aſſyrium malum, ſiehe Adams-Apfel.

* Aſt, L. Ramus, Fr. Branche, Rameau, iſt derjenige Theil eines Baums, welcher theils über dem Stamm, theils an deſſen Seite heraus wåchſt, und woraus, wenn deren viele zuſammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baums formirt wird. In Niederſachſen ſagt man Zacken.

Wird von der Menge der Aeſte eines noch grünen Baumes geſprochen, ſo braucht man nach der Forſt-

ſprache

ſprache auch vielfältig das Wort **Wald**; und ſo ſagt man: der Baum hat viel, oder er hat wenig Wald, d. h. er hat viel oder wenig belaubte Aeſte.

An einem Obſtbaume ſind viererley Aeſte, als: **Holz-Frucht- falſche** und **ſchwache Aeſte**. Die erſten, nämlich die **Holzäſte**, Fr. Branches à bois, ſind die allergrößten Aeſte an einem Baume, welche von dem vielen Safte deſſelben herkommen; dieſe ſtehen alle aufrecht hoch an dem Baume, und treiben mit Gewalt vor ſich. Sie haben etwas große Augen, welche enge bey einander ſtehen; und dieſe Aeſte ſind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anſtändige Geſtalt machen. Aus dieſen entſpringen 2) die **Fruchtäſte**, Fr. Branches à fruit, welche theils lang, theils kurz und ſchwach, deren etliche gerade, etliche ein wenig gebogen ſind; der eine treibt ſtark, der andere gemach; einer treibt Holz, der andere Frucht, und füllen alſo mit ihren Blättern und Früchten den Baum; ſind daher die beſten Aeſte, weil die Frucht von ihnen herkömmt. 3) Die **falſchen Aeſte**, Fr. Branches de faux bois, welche auch den Namen **Waſſeräſte**, oder **Waſſerſchoſſe**, (**Waſſerſchößlinge**) führen, entſtehen von dem überflüſſigen Safte des Baumes; befinden ſich meiſtens an denjenigen Bäumen, welche ſchon etliche Jahre geſtanden, und ſtark gewachſen ſind; haben flache, ziemlich weit von einander ſtehende Augen, und wachſen aus dem alten Holze gerade in die Höhe; ſind groß, wie die Holzäſte, doch ſtehen ſie niemals bey denſelben; nur wo der Baum überflüſſigen Saft hat, da brechen ſie heraus, tragen nicht gern Früchte, und benehmen hingegen dem Baume ſeinen Saft. Ueber jetztgemeldete Art falſcher Aeſte finden ſich im erſten oder andern Jahre noch andere, welche den Holzäſten ganz ähnlich ſehen. Sie werden auf folgende Weiſe erkannt: wenn ein junger Baum ſeine ſtarken Holzäſte oben ſtehen hat, und unter ſolchen zween oder mehr Aeſte ſte-

hen, deren einer kleiner als der andere iſt, es folgt aber unter dieſen kleinen noch ein ſtarker Aſt, ſo iſt derſelbe falſch; imgleichen, wenn unten an dem Stamme die Holzäſte ſind, und über denſelben die kleinen ſtehen, über dieſen aber ein ſtarker kömmt, ſo iſt er ebenmäßig falſch, und kömmt von dem überflüſſigen Safte des Baumes. Dieſe falſchen Aeſte werden, wenn Tragäſte genug vorhanden ſind, von den Gärtnern alle weg geſchnitten. 4) Die ſchwachen Aeſte ſind, die nach den Fruchtäſten ſtehen, haben aber nicht ſo viel Saft als dieſe, daher ſie ſchwächer, und an der Spitze des Holzes ſchwarz werden. Dieſe bleiben ſtehen, und werden zu Fruchtäſten geſpart; doch beſchneidet man die dürre Spitze daran, damit ſie beſſer treiben.

Außer jetzt gedachten viererley Arten Aeſte, finden ſich noch zweyerley, davon die erſtern weder Frucht- noch Holzäſte genannt werden können, indem ſie zu jenen zu ſtark, zu dieſen aber zu ſchwach ſind; haben aber doch mehr Saft, als die Fruchtäſte, und wachſen unterhalb der Holzäſte hervor. Im Franzöſiſchen heißen ſie Branches à demi bois. Die andern kommen erſt nach den Hundstagen, und zwar von vielem Safte, an unterſchiedenen Orten des Baumes, bringen keine Früchte, und werden glatt weg geſchnitten. Nach dieſem Unterſchiede richtet man ſich im Auspuzen der Bäume, ſonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen. Letzterwähnte Arten gehören zu den unnützen Aeſten und Reiſern (Wirrreiſern) Fr. Fretins, worunter man überhaupt alle und jede Aeſte eines Baumes verſteht, welche ihm nicht den geringſten Nutzen ſchaffen, weil ſie entweder zu klein, zu dünn, und knorrig, oder von Alter abgenutzt ſind. Alle dergleichen Aeſte muß man bey dem Baumſchnitte wegnehmen.

Von Rechtswegen ſoll ein Schaft zu 20 bis 30 Ellen ſeyn, ehe die völligen Aeſte anfangen, daß er etliche Bretklötze, oder noch ſo viel Schindelſpäne gebe,

be, und ſonſt zum Bau tüchtig ſey. Wenn man große Aeſte abſchneidet, muß man unten und oben losſchneiden; ſonſt, wenn ihn die Schwere des Aſtes ſelbſt losreißt, nimmt es die Schale von den Bäumen mit, und beſchädigt alſo dieſelben. Wird ein Aſt oder Knorren abgehauen, ſo überläuft es ſich nicht leicht mit der Rinde, ſondern wird hohl, alsdann dringt Waſſer, Luft und Wetter hinein, und der Baum wird nach und nach gar faul; daher muß man alles Unnütze glatt abſchneiden.

Bey den in Holz arbeitenden Handwerkern, heißt Aſt, oder Aſt-Loch, in einer Pfoſte oder einem Bret, derjenige Ort, daraus der Holzaſt ſeinen Urſprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Sägemühlen gebracht worden, daſelbſt mit durchgeſägt worden. Dieſer Aeſte giebt es zweyerley Arten; als: verwachſene und verwimmerte (wammrige,) und ausfallende; wie nun die erſtern den Bretern eine Feſtigkeit und Dauer einigermaßen geben, ſo ſind hingegen die ausfallenden deſto unangenehmer, weil ſie, wenn das Bret eintrocknet, leicht verloren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, ſo daß man, anſtatt eines Ganzen, verlöcherte Tafeln oder Schreinwerk bekömmt, die wenig Zierde geben, und vielmal abgeändert; oder mit anderm Holz verzapfet werden müſſen. Von dieſen Aſt-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Kattun, Neſſeltuch, Mouſſelin u. d. gl. eben alſo zu nennen, die bey Webung ſolcher Tücher, wegen des geriſſenen oder knotigen Fadens, entſtanden ſind.

* **Aſt-Henkel**, werden in der Meißner Porzellanfabrik eine Sorte von Henkeln an Confectblättern genannt.

Aſtacus, ſiehe Krebs.

Aſtacus marinus, Hummer; ſiehe Krebs. (See-)

* *Aſter*, Engl. Starwort, D. Stern-Blume, Stern-Kraut. Dieſe Pflanze wird alſo genannt, weil die

kleinen Blätter der Blumen ſtrahlenweiſe ſtehen, wie an einem Stern. Sie hat eine zuſammengeſetzte Blume, die aus verſchiedenen weiblichen und Zwitterblumen beſtehen, die in einem gemeinen ſchuppigen Kelch eingeſchloſſen ſind. Die Strahlen oder der Rand der Blume beſteht aus verſchiedenen weiblichen Blümlein, deren obere Theile an der einen Seite wie eine Zunge ausgeſtreckt, und am Ende in drey Abſchnitte getheilt ſind. Die Zwitterblumen bilden die Scheibe, oder den mittlern Theil der Blume. Dieſe ſind trichterförmig, und oben in fünf Theile getheilt, die ſich ausbreiten. Eine jede derſelben hat fünf kurze zarte Staubfäden, die mit walzenförmigen Kölblein gekrönt ſind. Unten auf dem Boden liegt ein gekrönter Eyerſtock, welcher einen zarten Griffel unterſtützt, der oben eine zweyſpaltige Narbe hat. Aus dem Eyerſtock wird nachgehends ein länglicher Same mit einer Haarkrone. Die weiblichen Blumen haben einen Eyerſtock, auf dem ein zarter Griffel ruhet, der zwo längliche Narben hat, die ſich rückwärts kehren. Dieſe haben keine Staubfäden, im übrigen aber kommen ſie mit den Zwitterblumen vollkommen überein.

Sorten. 1. Aſter montanus cœruleus, magno flore, foliis oblongis *C. B.* Aſter atticus alpinus cœruleus. Aſter (*Alpinus*) foliis lanceolatis hirtis, radicalibus obtuſis, caule ſimpliciſſimo unifloro *Linn.* Dieſe Sorte wächſt auf den Alpen wild, wo ſie ſelten über 9 Zoll hoch wird, und wenn man ſie in einen Garten verſetzt, wird ſie nicht über 16 Zoll hoch. Sie treibt aus der Wurzel einzele Stängel, welche dünn mit länglichen Blättern beſetzt ſind. Oben auf dem Gipfel eines jeden Stängels befindet ſich eine große blaue Blume, die einigermaßen mit dem italiänischen Sternkraute (ſ. No. 2.) übereinkommt. Sie blühet im Junius. Die Wurzel iſt bleibend; ſie muß aber an einen ſchattigen Ort und in einen naſſen

Boden

Boden geſetzt werden. Man kann ſie im Herbſte durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die hohen ſtaudigen Arten des Sternkrautes verdecken manche unangenehme Pläze von allerley Boden, und die ſpät blühenden geben den Luſtſtücken im ſpätem Herbſte noch ein gutes Anſehen, wenn faſt alle Gewächſe zu blühen aufgehört haben.

2. Aſter atticus cœruleus vulgaris *C. B.* Amellus Virgilii putatus. Aſter (*Amellus*) foliis lanceolatis obtuſis ſcabris trinerviis integris, pedunculis nudiuſculis corymboſis, ſquamis calycinis obtuſis *Linn.* Das gemeine blaue Berg-Sternkraut, insgemein das italiäniſche Sternkraut genannt. Dieſe Sorte hat ihren Stand auf frey gelegenen warmen Höhen und Kalkbergen. Sie vermehrt ſich nicht ſo gar ſtark durch die Wurzeln, wie ſolches von den meiſten amerikaniſchen Sorten geſchieht, wodurch dieſelben in den Gärten öfters eine beſchwerliche Laſt werden; man darf auch den Stängeln keine Stütze geben, wie jenen, denn dieſe werden ſelten über 2 Schuh hoch, und haben ſo ſtarke Stängel, daß ſie ſelten von dem Winde zerbrochen werden. Sie kommen in großen Trauben aus den Wurzeln heraus. Eine jede derſelben treibt an dem Gipfel 8 bis 10 Stiele, von denen ein jeder eine einzele große Blume mit blauen Strahlen und einer gelben Scheibe hat. Sie blühet im October, und fährt damit, bey gelinder Witterung, bis in die Mitte des Novembers fort. Man kann ſie durch Theilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beſte Zeit dazu iſt bald darnach, wenn die Blumen verwelkt ſind; denn diejenigen, welche erſt im Frühjahre verſetzt werden, blühen im folgenden Herbſte nicht ſo ſtark. Dieſe Wurzeln müſſen nicht öfter, als nur alle 3 Jahr einmal, verſetzt werden, da ſie alsdann viele Blumen bringen.

Sie wächſt in den Thälern in Italien, Sicilien und Narbonne, wild. Man hält ſie insgemein für den

Amellus, deſſen Virgil in ſeinem IV. Buche von dem Ackerbau, unter den Kräutern, die auf den Viehweiden wachſen, Meldung thut. Da die Blätter und Stängel dieſer Pflanze rauh und bitter ſind, ſo bleibt ſie meiſtens von dem Vieh unberührt. Wenn daher einige von dieſen Wurzeln auf den Feldern ſtehen, ſo treiben ſie ein dickes Gebüſch von Stängeln, und wenn dieſe, nachdem das Gras abgefreſſen iſt, allein ſtehen bleiben, machen ſie, weil ſie voll Blumen ſind, ein ſchönes Anſehen, welches vielleicht die Aufmerkſamkeit jenes Dichters rege machte.

3. Aſter maritimus, Tripolium dictus *Raj.* Aſter (*Tripolium*) foliis lanceolatis integerrimis carnoſis glabris, ramis inæquatis, floribus corymboſis *Linn.* Dieſe Art iſt nur in naſſen Niederungen, um die Meerufer, Inſeln, und andere Seen, dauerhaft und anſehnlich, wo ſie einen ſalzigen Grund findet, und wirklich ein recht ſchönes Anſehen hat. Man hat Gelegenheit, dieſe zuweilen in einem ſolchen Boden recht wohl anzubringen, in welchem ſonſt wenig andere fort wollen. Sie blühet im Julius und Auguſt.

4. Aſter Tripolii flore, anguſtiſſimo & tenuiſſimo folio *Mor.* Aſter (*linifolius*) foliis linearibus acutis integerrimis, caule corymboſo ramoſiſſimo *Linn.* Iſt in Nordamerika urſprünglich zu Hauſe. Sie treibt im Frühjahre allemal viele ſtarke Schößlinge, welche 2 bis 3 Schuh hoch werden, und mit länglichen, wechſelweiſe wachſenden, und mit ihrer Baſis den Stängel halb umfaſſenden, Blättern beſetzt ſind. Der Hauptſtängel treibt viele Seitenzweige, welche faſt halb ſo lang, als die Blätter ſelbſt, ſind. Dieſe ſind mit kleinen Blättern beſetzt, die gegen den Gipfel zu immer kleiner werden. Daſelbſt ſteht eine einzele blaue Blume, womit ſich der Stängel endigt. Sie blühet im Auguſt und September.

Man kann ſie leicht durch die Theilung der Wurzeln ziehen, welches bald darauf, wenn die Blumen verwelkt ſind, geſchehen muß. Sie kömmt in jeder Lage, und auf jedem Boden, fort.

5. Aſter Novæ Angliæ altiſſimus hirſutus, floribus amplis purpureo-violaceis *Par. Bat.* Aſter (*Novæ Angliæ*) foliis lanceolatis alternis integerrimis, ſemi-amplexicaulibus, floribus terminalibus *Linn.* Unter allen Sternkräutern iſt dieſe Sorte bey uns die höchſte und anſehnlichſte, welche ihre überaus ſchöne Blumen faſt zuletzt bringt, und die Blüthe bis zu den ſpäteſten Nachtreifen fortſetzt. Die Wurzel macht ſehr große Stöcke, ohne daß ſie durch das Auslaufen beſchwerlich würde, daß ſie alſo ihren Platz in Gärten vorzüglich verdient. Die Stängel werden faſt 5 Schuh hoch. Sie ſind mit lanzenförmigen Blättern beſetzt, welche ganz ſind, und die Stängel halb umfaſſen, die ſich mit großen purpurvioletten Blumen, welche in lockern Kolben wachſen, endigen. Sie wird durch die Theilung der Wurzeln fortgepflanzt.

6. Aſter Novæ Angliæ purpureus, virgæ aureæ facie & foliis undulatis *Par. Bat.* Aſter (*undulatus*) foliis cordatis amplexicaulibus undulatis, ſubtus tomentoſis, floribus racemoſis adſcendentibus *Linn.* Dieſe Sorte wächſt in Nordamerika wild. Sie hat unten breite, herzförmige, wie Wellen geſtaltete Blätter. Die Stängel werden 2 bis 3 Schuh hoch, und treiben verſchiedene kleine Nebenzweige; an denſelben kommen die Blumen in lockern Aehren zum Vorſchein, welche eine ſehr dunkelblaue, in das Weiße fallende, Farbe haben. Sie blühet mit den vorhergehenden zu gleicher Zeit, und kann auch auf eben dieſelbe Art fortgepflanzt werden.

7. Aſter Americanus latifolius, puniceis caulibus. *H. L.* Aſter (*puniceus*) foliis ſemiamplexicaulibus lanceolatis ſerratis ſcabris, pedunculis alternis ſub-

unifloris, calycibus diſcum ſuperantibus *Linn.* Dieſe Sorte macht verſchiedene ſtarke Stängel, die ungefähr 2 Schuh hoch ſind, eine purpurrothe Farbe haben, und mit lanzenförmigen glatten Blättern beſetzt ſind, die unten an ihrer Baſis den Stängel halb rund umfaſſen. Die Blumen wachſen auf einzelen Stängeln, bilden oben am Gipfel einen Strauß, und haben eine bleichblaue Farbe. Sie kommen gegen das Ende des Septembers zum Vorſchein.

8. Aſter ericoides Meliloti agriæ umbone *Hort. Elth.* Aſter (*miſer*) floribus ovatis, diſco radiis longiore *Linn.* Dieſe Sorte macht zarte Stängel, die ungefähr 3 Schuh hoch werden. Sie treiben auf allen Seiten viele ſchwache Zweige, die mit ſehr kleinen Blättern beſetzt ſind. Die Blumen wachſen an ſehr kurzen Stielen, an allen Seiten der Zweige, ſind ſehr klein, und haben weiße Strahlen und eine gelbe Scheibe. Sie kommen im November zum Vorſchein, und blühen oft noch im December.

9. Aſter Novæ Belgiæ latifolius umbellatus, floribus dilute violaceis *H. L.* Aſter (*Novi Belgii*) foliis lanceolatis ſubſerratis ſeſſilibus, caule paniculato, ramulis unifloris ſolitariis, calycibus ſquamoſis *Linn.* Wird faſt auf 4 Schuh hoch, hat unten breite Blätter, welche, bis an den Gipfel hinauf, ſtufenweiſe kleiner werden. Die Blumen kommen in Art einer lockern Dolde an dem Gipfel der Stängel zum Vorſchein, und haben eine blaßblaue Farbe. Sie blühen in dem letzten Theile des Auguſts. Es iſt dieſes eine harte Pflanze, welche eben ſo, wie die vorhergehenden, gezogen werden kann.

10. Aſter Tripolii flore *C. B.* Aſter (*linarifolius*) foliis lanceolato-linearibus ſubcarnoſis integerrimis planis, floribus corymboſis faſtigiatis, pedunculis folioloſis *Linn.* Wächſt in den ſüdlichen Theilen von Frankreich und Italien wild. Die Blumen wachſen

wachſen in großen Trauben an dem Gipfel, und bilden eine Art eines Straußes. Sie ſind dunkelblau, und kommen zu Anfange des Auguſts zum Vorſchein.

11. Aſter ericoides dumoſus *H. E.* Macht zarte Stängel, die 3 Schuh hoch werden, und zarte Nebenzweige treiben, welche faſt die Länge derſelben haben, ſo daß ſie alſo einen dicken Buſch bilden. Sie ſind der ganzen Länge nach mit ſehr ſchmalen Blättern beſetzt, und endigen ſich mit einzelen Blumen.

12. Aſter latifolius autumnalis *Cornut.* Aſter (*cordifolius*) foliis cordatis ſerratis petiolatis, caule paniculato *Linn.* Wird ungefähr 2 Schuh hoch, und hat zarte Stängel, die mit länglichen, zugeſpitzten, herzförmigen Blättern beſetzt ſind, welche am Rande ſcharf eingekerbt ſind. Der obere Theil der Stängel iſt in verſchiedene kleine Zweige abgetheilt, die ſich mit weiſſen, in lockern Aehren wachſenden, Blumen endigen. Sie blühen im September.

13. Aſter Americanus Belvidere foliis, floribus ex cœruleo albicantibus, ſpicis prælongis *Pluk.* Aſter tenuifolius. Macht 5 Schuh hohe Stängel, die verſchiedene zarte Seitenzweige treiben, welche mit ſchmalen lanzenförmigen Blättern beſetzt ſind, und ſich mit kleinen weißen Blumenähren endigen, die zu Ende des Octobers zum Vorſchein kommen. Dieſe Sorte breitet ſich durch die Wurzeln ſehr weit aus, und überzieht alſo die Rabatten gar bald.

14. Aſter Virginianus pyramidatus hyſſopifolius, aſperis calycis ſquamulis foliaceis *Mart.* Aſter grandiflorus. Der Stängel wird 3 Schuh hoch, und iſt mit kleinen ſchmalen, rauhen, rückwärts gebogenen Blättern beſetzt. Dieſe Sorte blühet blau, zu Ende des Octobers, und den meiſten Theil des Novembers hindurch, und wird von den Gärtnern insgemein das catesbyſche Sternkraut genennt, vom

Herrn **Catesby**, der ſie mit aus Virginien gebracht hat.

15. Aſter cœruleus ſerotinus fruticeſcens Tradescantii *Raj.* insgemein die Michaelis-Zeitloſe genannt. Dieſe Sorte iſt vom Hrn. **Jo. Tradescant** aus Virginien gebracht worden; ſie hat ſehr viele Stängel, die ungefähr 3½ Schuh hoch werden, und mit länglichen, ſpitzig zulaufenden Blättern beſetzt ſind, welche an ihrer Baſis den Stängel halb umfaſſen; dieſe treiben viele Seitenzweige, die ſich mit ſehr großen, blaßblauen, und in das Weiße fallenden Blumen endigen. Die Wurzeln vermehren ſich ſehr ſtark, auch wird der Same oft ſehr weit weggewehet, daher ſie ſich dergeſtalt vermehrt, daß ſie in den Gärten zur Laſt wird.

16. Aſter Novæ Angliæ, linariæ foliis chamæmeli flore *Par. Bat.* Aſter (*dumoſus*) foliis linearibus integerrimis, caule paniculato *Linn.* Iſt eine ſchöne kleinblüthige und feinblätterige Art des Sternkrautes, von mittlerer Größe, welche ſpät blühet. Man zertheilt die ſtarken Wurzelſtöcke, zur Vermehrung, im Frühlinge, mit großem Vortheile.

17. Aſter Novi Belgii latifolius paniculatus, floribus ſaturate violaceis *H. L.* Aſter (*mutabilis*) foliis lanceolatis ſerratis, calycibus ſquamoſis, panicula ſubfaſtigiata *Linn.* Eine ſehr gemeine Pflanze in den Luſtgärten, wo ſie alle 3 Jahr im lockern friſchen Gartenlande, durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt wird.

18. Aſter montanus ſalicis folio. Inula ſalicina *Linn.* Gelbes Bergſternkraut, wächſt bey uns auf erhabenen und trockenen Wieſen häufig und ſo dicht bey einander, daß gar kein Gras dazwiſchen aufkommen kann. Die Wurzeln breiten ſich unter der Erde ſehr aus, und wo erſt eine hin zu ſtehen kömmt, da nimmt ſie in etlichen Jahren einen großen Platz ein. Es freſſen ſie zwar die Pferde, Kühe, Schafe und Ziegen;

gen; allein die rauhen und harten Blätter und holzigen Stängel geben ein ſehr ſchlechtes Futter ab, daher man ſie auf Wieſen nicht dulden muß.

19. Aſter chenopodii folio annuus, flore ingenti ſpecioſo *H. E.* Aſter (*Chinenſis*) foliis ovatis angulatis dentatis petiolatis, calycibus terminalibus patentibus folioſis *Linn.* Chineſiſcher Aſter. Dieſe Sorte iſt urſprünglich in China zu Hauſe; von daher iſt der Same davon von den Miſſionarien nach Frankreich geſchickt worden, wo man auch dieſe Pflanzen zuerſt in Europa gezogen hat, und wo ſie nunmehr ganz gemein geworden ſind. Anfänglich wußte man nur von der einfachen blauen, rothen und weißen; jetzt aber achtet man ſolche nicht mehr, indem man ſie gefüllt hat. Da dieſes jährliche oder Sommerpflanzen ſind, ſo können ſie allein aus dem Samen gezogen werden, welcher im Frühlinge auf ein gutes Miſtbeet, oder, in Ermangelung deſſen, in Scherben oder Käſten, welche man in der warmen Stube vor die Fenſter ſetzt, ausgeſäet werden muß, um es nur dahin zu bringen, daß die Pflanzen aufgehen; denn man muß ſie, ſobald es nur möglich iſt, an die freye Luft gewöhnen, damit man keine ſchwache Pflanzen bekomme. Wenn die Pflanzen ſtark genug ſind, daß ſie zum Verſetzen taugen, muß man ſie ſorgfältig ausheben, und in ein Beet von guter Erde, 6 Zoll weit von einander, einſetzen, und ſie fleißig vor der Sonne bedecken, bis ſie aufs neue Wurzeln geſchlagen haben. Wenn trocknes Wetter einfällt, müſſen ſie fleißig begoſſen werden. In dieſem Beete können ſie 4 oder 5 Wochen lang ſtehen bleiben. Unter dieſer Zeit werden ſie ſtark genug werden, daß ſie in die Rabatten, in dem Blumengarten, an den Ort, wo ſie in Zukunft bleiben ſollen, verſetzt werden können. Man muß aber die Pflanzen mit vieler Sorgfalt ausheben, und große Stücke Erde an den Wurzeln laſſen; auch muß man die Erde wohl umgraben, und um den Ort,

wo die Löcher zum Einſetzen der Pflanzen gemacht werden, die Schollen wohl zerſchlagen. Nachdem die Pflanzen eingeſetzt ſind, und die Erde dicht an die Wurzeln gedrückt iſt, muß man ſie etwas begießen, damit ſich die Erde um die Wurzeln ſetze. Dieſes muß, wenn es möglich iſt, zu einer ſolchen Zeit geſchehen, wenn Regenwetter iſt; denn alsdann werden die Pflanzen gar bald neue Wurzeln ſchlagen, nach welcher Zeit ſie keiner andern Wartung mehr bedürfen, als daß man ſie fleißig vor dem Unkraute zu verwahren ſuche. Im Auguſt werden ſie blühen. Um dieſe Zeit werden ſie, wenn der Boden, worin ſie ſtehen, fett iſt, 2 Schuh hoch ſeyn und viele Nebenzweige haben, von denen ſich ein jeder mit einer großen, weißen, rothen, oder blauen Sternblume endigen wird. Man hat ſich an dieſen drey Sorten nicht begnügen wollen. ſondern die Kunſt hat es ſo weit gebracht, daß nunmehr auch die vierte Sorte, nämlich aſchgraue, erzeugt worden, welche aber vermuthlich durch Vermiſchung des männlichen Samenſtaubes von dem blauen und weißen Aſter, welche nahe bey einander geſtanden, entſprungen iſt. Dieſe Blumen gehören mit unter die größten Zierden der Blumengärten im Herbſte, ſo lange ſie blühen. Der Same wird zu Anfange des Octobers, und bey etwas naſſem Herbſte noch ſpäter reif, daher man ſie, wofern ſie in Scherben ſtehen, unter Obdach bringen muß; wenn er vollkommen trocken iſt, muß er geſammelt werden. Um die Sorten mit gefüllten Blumen zu erhalten, muß man diejenigen, welche an den Seitenzweigen wachſen, und insgemein mehrere Blätter haben, als diejenigen, die an dem Hauptſtamme wachſen, zum Samen ausleſen.

Anmerkung von einem überwinterten oder perennirenden chineſiſchen Aſter: ſt. im 15. St. der fränk. Samml. Nürb. 1757, 8. S. 275.

Aſteris-

Aſteriscus, ſiehe Buphthalmum.
Aſteroides Boerh. Aſteriscus calyce brevi anguſtifol. falſches Fallkraut; ſiehe unter Arnica.
Aſtragali leporum, ſiehe Haſen-Sprung.
* *Aſtragalus*, Fr. Aſtragale, Engl. Wild Liquorice, Liquorice Vetch, oder Milk Vetch. D. Wirbel-Kraut, Chriſtians-Wurzel, Knollen-Kraut, Erd-Möhren. Dieſes Gewächs hat eine Schmetterlingsblume, deren Kelch aus einem einzigen Blatte beſteht, welches oben in 5 zugeſpitzte Theile zerſchnitten iſt. Die Fahne ſteht aufrecht, iſt zugeſtumpft, und an den Seiten gekrümmt. Die Flügel ſind länglich, und kürzer als die Fahne. Das Schifflein hat einerley Länge mit den Flügeln, und iſt eingefaßt. Sie hat 10 Staubfäden, welche mit einander vereinigt ſind; einer aber davon ſteht einzeln. Sie haben rundliche Kölblein. Unten in der Blume befindet ſich ein kegelförmiger Eyerſtock, welcher einem pfriemenförmigen Griffel zur Stütze dient, der oben eine ſtumpfe Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine Schote mit 2 Zellen, in deren jeder ſich eine Reihe nierenförmiger Samen befindet.

Sorten. 1. Aſtragalus glycyphyllus. Aſtragalus luteus perennis procumbens vulgaris ſylveſtris *Mor.* insgemein das wilde Süßholz genannt. Wächſt an Hügeln und Hecken, um die Feldbüſche und Vorhölzer, und treibt, unter den bekannten Arten, ſeine ſtarke Wurzeln am tiefſten. Das Gewächs macht in einem Grunde, welcher nicht ganz niedrig und naß iſt, viele Sproſſen und lange geſtreckte Stängel. Das Anſehen der Blumen im Junius und Julius iſt fein, und der Same reift im September häufig. Die Blätter haben einen ſüßbitterlichen Geſchmack.

Die Wurzel und der Same ſtillen den Durchlauf, und treiben den Harn, wenn ſie abgekocht werden, und davon getrunken wird; ſie dient auch äußerlich, die Schäden rein und trocken zu halten.

2. Aſtra-

2. Aſtragalus hamoſus. Aſtragalus luteus annuus procumbens *Mor.* Dieſe Sorte iſt eine jährliche Pflanze. Die Zweige derſelben, welche geſtreift ſind, liegen auf dem Erdboden auf. Die Blätter ſind gefiedert, beſtehen ungefähr aus acht Paar Lappen, und endigen ſich mit einem einzelen ungleichen Blatt. Sie ſind an ihren Spitzen gekerbt. Die Blumenſtiele kommen aus den Flügeln der Blätter heraus, ſind ungefähr 3 Zoll lang, und gegen den Gipfel zu, mit wenigen blaßgelben Blumen beſetzt, von denen immer eine über der andern wächſt. Auf die Blumen folgen längliche Schoten, welche wie eine Sichel gekrümmt, an der äußern Seite rund, an den gegenüber ſtehenden aber flach ſind, und ſich mit einer Spitze endigen. Den Samen dieſer Sorte muß man im April ausſäen, an den Ort, wo die Pflanzen ſtehen bleiben ſollen. Sie erfordern keine andere Wartung, als daß man die Pflanzen, wo ſie zu dicht an einander aufgehen, verdünnere, ſo daß ſie 1½ Schuh weit von einander ſtehen. Man muß ſie aber auch vor dem Unkraute verwahren.

3. Aſtragalus alopecuroides. Aſtragalus Alpinus procerior Alopecuroides *Tourn.* Dieſe Sorte iſt eine zweyjährige Pflanze, welche auf den Alpen wächſt.

4. Aſtragalus galegiformis. Aſtragalus Orientalis altiſſimus; folio galegæ, flore parvo flaveſcente *Tourn.* Dieſes vortreffliche und dauerhafte Staudengewächs geht mit ſeinen Wurzeln ſtark um und unter ſich, wie das folgende, und macht ſowohl wegen der Blätter, als Blumen, ein feines Anſehen in den Frühlingsmonaten, auf den Luſtſtücken, wo es lange genug blühet.

5. Aſtra-

5. Aſtragalus Carolinianus. Aſtragalus procerior non repens, flore viridi flaveſcente *H. E.* Dieſe Sorte treibt hohe Stängel, und macht ſtarke Wurzelſtöcke, die ſich, zur Vermehrung, im Herbſte wohl zertheilen laſſen. Man hielt ſie ehedem für zärtlicher, als ſie wirklich iſt, und winterte ſie in Töpfen aus. Sie dauert in verſchiedenem Grunde, wenn er nicht zu naß und zu derb iſt, und wird auch aus dem Samen im Frühlinge leicht erzogen.

Aſtragalus, der Reif oder Stab in der Baukunſt; ſ. unter Glied, in der Baukunſt.

* *Aſtrantia*, D. Aſtranz, iſt eine Pflanze, deren Blumen in einer Dolde wachſen. Die gemeine Dolde beſteht aus 4 bis 5 kleinern, und der Kelch derſelben in der einen Sorte aus 2 großen dreyſpaltigen, und 2 ganzen Blättern; in einer andern Sorte hingegen aus verſchiedenen kleinen Blättern. Der Kelch der kleinern Dolde beſteht aus vielen kleinen ſpitzigen Blättern, welche länger ſind, als die Dolden, gefärbt ſind, und ſich ausbreiten. Der Kelch der Blume iſt bleibend, ſteht aufrecht, und iſt in 5 kurze, ſpitzige Abſchnitte getheilt. Die Blume hat 5 Blumenblätter, welche gerade ſtehen, zweyſpaltig und einwärts gebogen ſind. Sie hat 5 Staubfäden, welche die Länge der Blumenblätter, und oben einfache Kölblein haben. Der längliche Eyerſtock ſteht unter dem Samenbehältniß, und unterſtützt zween zarte Griffel, welche ausgebreitete Narben haben. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine ovale, zugeſtumpfte, etwas ausgehöhlte Frucht, die in 2 Theile getheilt iſt, welche 2 längliche eyrunde Samen, in der Hülſe eingeſchloſſen, in ſich enthalten.

Sorten. 1. Aſtrantia major, corona floris purpuraſcente *Tourn.* Aſtrantia (*major*) foliis radicalibus quinquelobatis ſerratis, caulinis trilobatis acutis *Linn.* Dieſe Sorte hat viele Blätter, die ſich ausbrei-

ten, aus der Wurzel zum Vorſchein kommen, und aus 5 großen Lappen beſtehen, welche am Rande ziemlich tief gekerbt ſind. Zwiſchen dieſen Blättern kommen die Stängel heraus, die faſt 2 Schuh hoch werden, und an jedem Gelenke ein, tief in 3 ſcharf zugeſpitzte Lappen zerſchnittenes Blatt haben. An dem Gipfel des Stängels kömmt die Blumendolde heraus. Unten an derſelben befindet ſich der allgemeine Kelch, welcher aus 2 langen dreyſpaltigen, und 2 ganzen Blättern beſteht, die eben ſo lang ſind. Die kleinern Dolden ſtehen auf langen Stielen oder Strahlen, unter denen der Kelch ſich befindet, welcher aus vielen lanzenförmigen zugeſpitzten Blättern beſteht, die ſich über die Strahlen hinaus erſtrecken, und eine purpurrothe Farbe haben.

2. Aſtrantia major, corona floris candida *Tourn.* Aſtrantia (*candida*) foliis quinquelobatis, lobis tripartitis *Hall.* Dieſe Sorte hat viel Aehnlichkeit mit der erſtern, daher man ſie auch nur für eine Varietät von derſelben gehalten hat. Sie iſt aber von ihr darin unterſchieden, daß ſie 5 Lappen an den Blättern der Stängel hat, die viel kürzer, und oben an der Spitze runder ſind, als die an der erſtern Sorte. Der gemeine Kelch der Dolde beſteht aus kurzen ſchmalen Blättern; die Kelche der kleinern Dolden aber ſind kürzer und weiß.

Aſtrantia Dodonæi, Imperatoria; ſiehe Meiſter-Wurz.

Aſtrolabium, Winkelmeſſer, ſonſt auch Planiſphærium genannt, iſt eigentlich ein Inſtrument, welches die vornehmſten Zirkel der Himmelskugel auf der Fläche eines ihrer größten Zirkel, als auf dem Horizonte oder auf dem Mittagszirkel, darſtellt, und in der Aſtronomie zum Meſſen der Höhen der Sterne gebraucht wird.

Aſtrolabium, nennt man auch, wiewohl etwas uneigentlich, ein Inſtrument, welches gebraucht wird, die Winkel bey dem Feldmeſſen aufzunehmen, und beſteht aus einem halben Zirkelbogen, welcher in Grade und Minuten

ten aufs genaueſte abgetheilt, am Diameter mit 2 Viſieren (Abſehen oder Abſichten) verſehen iſt, und ein bewegliches Lineal, gleichfalls mit Abſichten, hat, welches um das Centrum gewendet, und auf den begehrten Punct vermittelſt der Abſichten gerichtet wird, da es dann mit dem einen Ende auf dem abgetheilten Zirkel die Grade, und mithin die Weite des Winkels, anzeigt. Siehe Scheiben-Inſtrument.

Aſtrologie, ſiehe Stern-Deutung.

Aſtropole, heißt bey den Blumiſten eine Nelkenſorte mit breiten Blumenblättern, die auf einem milchfarbigen Grunde violetbraun ſchattirt ſind.

Aſtrutium, ſiehe Meiſter-Wurz.

Aſur-Blau, ſiehe unter Blau.

Ata, eine Frucht, die im Königreiche Siam auf einem ſehr ſchönen Baume wächſt. Sie gleicht einem Fichtenzapfen, iſt aber größer; die Haut iſt dick, das Fleiſch weich, und ſchmeckt wie eine ſüße Creme.

* Sonſt verſtehen die Spanier unter dieſem Worte auch die Ciſtenröslein, ſiehe in C.

Atabule, heißt in Apulien ein Wind, der den Bäumen und Weinſtöcken ſehr ſchädlich iſt.

* Atche, oder Atſche, iſt die kleinſte Münze, die in den Ländern des türkiſchen Kaiſers geſchlagen wird, und gangbar iſt. Sie iſt von Silber, und gilt ungefähr 6 franzöſiſche Deniers. Da es nun im ganzen ottomanniſchen Reiche keine kupferne Münzen giebt, ausgenommen in der Provinz Babylon, wo Liards von Lyon und Dombes anzutreffen ſind: ſo befinden ſich die Armen, denen man ein Almoſen geben will, ganz wohl dabey, indem das wenigſte, ſo ſie bekommen können, beſtändig eine Atche oder 6 Deniers iſt. Dieſe Atches oder kleinen Aſpers, wie ſie einige nennen, gleichen ziemlich den Flitterchen von falſchem Golde, womit man ſonſt die goldene und ſilberne Stickerarbeit erhob, außer daß ſie etwas ſtärker und länger ſind. Sie ſind, wie die

die Para oder Parates, mit arabiſchen Buchſtaben gezeichnet. Man giebt gemeiniglich 3 oder 4 Atches für einen Para. Sonſt aber gilt der Atche ungefähr einen Aſper. Siehe Aſper.

Atel, Adel; ſiehe Addel.

Atelle, ſiehe Attelle.

Ateloire, ſiehe Atteloire.

Aterisſement, ſiehe Atteriſſement.

Athamanta Oreoſelinum Linn. Berg-Peterlein; ſiehe unter Peterſilie.

Athanor, iſt ein großer unbeweglicher Ofen, von Ziegelſteinen oder Erde, welcher in einer von ſeinen Seiten, oder in der Mitte einen hohlen Thurm hat, welcher ſenkrecht in die Höhe ſteigt, und worein man die Kohlen legt, welche die Hitze durch Röhren oder Oeffnungen, die an den Seiten des Feuerherdes ſind, verſchiedenen daran ſtehenden Gefäßen, worin man zu gleicher Zeit verſchiedene chemiſche Arbeiten verrichtet, mittheilet.

* Der Athanor wird ſonſt auch Piger Henricus, der faule Heinrich oder Heinz, genannt, weil er keinen ſo großen Fleiß, als andere Oefen, erfordert. Im Franzöſiſchen heißt er auch Fourneau philoſophique, oder Fourneau des Arcanes. Wenn man ſich dieſes Ofens bedienen will, thut man in ſeinen Feuerherd ſo viel glühende Kohlen, als man für nöthig erachtet, und füllt den Thurm mit todten Kohlen bis oben an; man verſchließt hernach dieſen Thurm genau mit ſeinem Deckel. So wie die Kohlen des Feuerherdes ſich verzehren, machen ſie den Kohlen des Thurms Platz, welche durch ihre Schwere herunter fallen, und genöthigt ſind, den entſtandenen leeren Raum auszufüllen. Da der Kohlenvorrath, welcher in dem Thurm enthalten iſt, keine Gemeinſchaft mit der äußern Luft hat, ſo können ſich die Kohlen nicht entzünden noch verbrennen, als in wie fern ſie in den Feuerherd kommen, wo ſie die

glühenden

glühenden Kohlen ſo, wie ſie hineinkommen, anzünden, und wo ihre Verbrennung durch ihre hinlängliche Gemeinſchaft mit der Luft erhalten wird.

Dieſer Ofen iſt in der alten Chemie ſehr berühmt und gebräuchlich geweſen, und viele Chemiſten haben von dieſem verbeſſerten Ofen beſondere Beſchreibungen mitgetheilt; jetzt aber wird derſelbe weniger, und faſt gar nicht gebraucht. Die Urſache hievon iſt, daß alle alte Chemiſten Gold zu machen ſuchten, und daß ſie, durch dieſen mächtigen Reiz erweckt, und in völliger Hoffnung, ſolches zu erlangen, keine Mühe noch Koſten ſparten. Sie unternahmen mit dem größten Muthe Operationen von einer unendlichen Dauer, und die niemals kalt werden durften; anſtatt daß jetzt, da dieſe ſchöne Hoffnung beynahe ganz verſchwunden iſt, diejenigen, welche die Chemie ausüben, beynahe keinen andern Zweck bey ihren Arbeiten haben, als die Theorie dieſes weſentlichen Theiles der Phyſik auszubreiten und vollkommener zu machen. Der Athanor iſt aber vermuthlich auch wohl aus der Urſache in Vergeſſenheit gerathen, weil die Kohlen des Thurmes entweder ganz und gar ſtocken, oder auf einmal in gar zu großer Menge hinunter fallen. Doch kann man ſich zu vielen Arbeiten, welche keinen großen Grad Hitze vertragen, des Lampenofens bedienen, welcher ein wirklicher Athanor iſt. Siehe Lampen-Ofen.

Von dem Gebrauche des Athanors zum Firnißkochen, ſ. unter Firniß.

Von dem Gebrauche deſſelben in Glashäuſern, ſ. unter Gewächs-Haus.

Athem der Pferde, ſ. unter Flanke.

Athem, (Stinkender) ſiehe Geſtank des Mundes.

Atia, ſiehe Achiar.

* **Atibar**, iſt ein Name, welchen die Einwohner des Königreichs Gago, in Afrika, dem Goldſtaube geben. Aus dieſem Worte haben die Europäer, ſonderlich die

Franzoſen, das Wort Tibir gemacht, welches auch Goldſtaub bey denjenigen, ſo damit handeln, bedeutet.

Atincar, ſiehe Borax.

* Atlaß, Attlaß, Fr. Satin, iſt eigentlich ein einfarbiger glatter ſeidener Zeug von einem unvergleichlichen Glänze und Spiegel. Man nimmt zu deſſen Kette oder Aufzuge ſehr feine ungedrehte, zum Einſchuſſe hingegen etwas feſtere Seide. Den gedachten vortrefflichen Glanz und Spiegel giebt dieſem Zeuge die beſondere Art, ihn zu fabriciren, welche darin beſteht, daß die ſehr feine ungedrehte Seide, die zum Aufzuge genommen wird, auf der einen Seite faſt ganz bloß, auf der etwas feſtern Seide, welche zum Eintrag gebraucht wird, zu liegen kömmt, und dieſe dagegen inwendig faſt ganz verſteckt iſt. Daß ſich aber der ganze Aufzug auf der einen Seite beynahe ganz ſehen läßt, rührt daher, weil nur der achte Theil bey jedem Durchſchuſſe gehoben wird, damit die Kette oder der Aufzug doch einiger Maßen eine Bindung erhalten möge. Solchergeſtalt bleiben jederzeit ſieben Theile der Kette unverbunden und ſo liegen, wie ſie ſind, indeſſen daß man bloß den achten Theil durchſchießt. Daher denn auch diejenige Seite des Atlaſſes, welche auf ſolche Art den Glanz und Spiegel erhalten, die rechte; die andere aber die umgekehrte Seite iſt, als welche taffetartig erſcheint. Ob nun gleich der Atlaß, ſeiner Erfindung nach, glatt iſt: ſo wird er doch auch geblümt gemacht. Die glatten Atlaſſe ſind zwar einfarbig, aber von allerley Farben, wie man dann weiße, aſchfarbene, gelbe, blaue, ſchwarze ꝛc. Atlaſſe hat. Die ächten Farben, als: Ponceau, Karmeſin, und Lein= oder Flachsgrau (Gris de Lin,) pflegen die theuerſten im Preiſe zu ſeyn. Bey den geblümten Atlaſſen ſind die Blumen entweder von Gold, oder von Silber, oder bloß von Seide, und zwar von eben derſelben oder von einer andern Farbe. Die letztern entſtehen von dem Zie-

hen

hen der Ziehſchnüre (Cordes,) welche ein Ziehburſch, der neben der rechten Hand des Arbeiters ſteht, niederzieht, wodurch ſich der Harniſch mit einigen Fäden der Kette in die Höhe zieht, welche der Weber durchſchießt zur Blume, indeſſen daß die übrige Kette ungebraucht liegen bleibt. Solchergeſtalt entſteht die Bildung über dem Atlaßgrunde dadurch, daß man die Kette bloß an derjenigen Stelle aufziehen läßt, wo die Figur hinkommen ſoll. Uebrigens iſt der geblümte Atlaß an ſich theurer, als der glatte.

Ungeachtet ferner der Atlaß, ſeiner Erfindung nach, ganz ſeiden iſt: ſo werden doch auch Halb-Atlaſſe verfertigt, d. i. ſolche ſehr glänzende Zeuge, deren Eintrag aus feinem leinen Garne beſteht; und es prangen die Halbatlaſſe, ſonderlich die von Brügge, ſo gut, als die ganz ſeidenen, weil der gedachte Eintrag von den Webern ſo verſteckt wird, daß ein guter Kenner dazu erfordert wird, den Unterſchied zu bemerken. Hiernächſt hat man auch wollene Atlaſſe, mit welchem Namen man einen gewiſſen einfarbigen glatten Zeug belegt; ſolcher iſt von vielerley Sorten, in Anſehung ſowohl ſeiner Güte, als auch der Breite, Länge und Farbe, indem wollene Atlaſſe von allen Farben gemacht werden können, wie z. B. in Gera geſchieht. Ja man hat auch Atlaß-Leinwand, oder leinene Zeuge auf Atlaßart. Am beſten aber hält, und iſt freylich der ſeidene, weil die Seide am beſten ungedreht verarbeitet werden kann.

Was den Gebrauch des Atlaſſes, als welcher nur einſeitig zu gebrauchen iſt, betrifft: ſo bedient man ſich des glatten Atlaſſes zu Frauenzimmerkleidungen, und zu Unterkleidern für Mannsperſonen, auch wohl zum Unterfutter der Oberkleider. Der geblümte Atlaß wird zu Mannsweſten, u. ſ. w. gebraucht.

In Anſehung der Länder und Städte, wo Atlaß fabricirt wird, iſt der älteſte und ſchlechteſte derjenige oſt-

 indiſche,

indiſche, welcher insgemein Bällchen-Atlaß genannt wird. Man hat aber auch franzöſiſchen, und italiäniſchen, von welchem letztern beſonders der, ſo zu Meiland, Genua, Lucca und Bologna fabricirt worden, für den beſten unter allen, wiewohl ihnen auch die von Lyon ſehr wenig nachgeben, gehalten wird. Ja jetzt wird dergleichen auch in Berlin, Frankfurth an der Oder, Leipzig, Weißenfels, und ſonſt noch hier und da in Deutſchland, gar ſchön gemacht.

Es giebt demnach, wie ſchon geſagt, beſonders unter den indianiſchen Atlaſſen, die man auch chineſiſche nennt, ganz glatte, brochirte, oder geſtickte, geſtreifte und würfelige, wie auch mit goldenen oder ſeidenen Blumen, desgleichen auf Damaſtart gewirkte, und noch verſchiedene andere Arten und Faßons, nach dem Einfall des Künſtlers, welcher neue Moden erdenken kann, um ſeine Waare beliebt zu machen. Alle dieſe Sorten von Atlaſſen müſſen über Kämmen von $\frac{11}{24}$ gemacht werden, d. i. ſie müſſen $\frac{1}{2}$ Elle, weniger ein 24 Theil, zwiſchen ihren Sahlbändern haben. Bey denjenigen, in welchen Gold und Silber eingewirkt iſt, muß der Einſchlag von feinem Gold und Silber, und der Aufzug, ſo wie bey den pur ſeidenen, ganz von Seide, und beſonders der Eintrag von dieſen letztern, in den franzöſiſchen Manufacturen von reiner und feiner, gekochter, unvermengter, und roh gefärbter Seide ſeyn, bey Strafe einer Geldbuße von 60 Livres, und der Confiscation.

Die Faßons der Atlaſſe werden gemacht, indem man neue Arten des Aufzuges oder Einſchlages hinzu fügt. Die ſogenannten Furien ſind ganz glatt gewebte, hernach aber mit unterſchiedlichen Farben gedruckte und gemahlte Atlaſſe. Dieſelben ſind in Frankreich ſcharf verbothen, ſie mögen gleich im Königreiche, in Flandern, oder in Holland, gemacht worden ſeyn, oder auch wirklich aus Indien kommen. Man muß geſtehen, daß die Fabrik an den indianiſchen Atlaſſen bewunderns-

würdig iſt, und etwas Beſonderes hat, und daß vornämlich in den Atlaſſen mit Blumen das Gold und die Seide auf eine ſolche Weiſe angebracht ſind, welche die europäiſchen Wirker nicht nachahmen können. Außerdem hält man ſie auch ſonderlich deswegen hoch, weil ſie ſich leicht wieder weiß machen und auffriſchen laſſen, ohne faſt etwas von ihrem Glanze zu verlieren, und ohne daß das Gold davon ſich weder mehr abſtößt, noch auch weniger ſchimmernd wird. Doch haben ſie weder die Güte, noch das Anſehen und den Glanz, welche die Franzoſen den ihrigen zu geben wiſſen. Unter den verſchiedenen Gattungen von indianiſchem Atlaß, ſind die vornehmſten: die *Cotonis*, die *Cancanias*, die *Calquiers*, die Bouilles Cotonis, und die Bouilles Chasmay oder Charmay. Die *Cotonis* werden alſo genannt, weil der Grund derſelben von Baumwolle, und der Reſt von Seide iſt. Die *Cancanias* ſind wie mit kleinen Kettlein durchwirkt oder geſtreift; die Cancanias aber, welche ſeidenreicher zu ſeyn ſcheinen, nennt man *Quenkas*. Die *Calquiers* ſind Atlaſſe auf türkiſche Art, oder wie geſtickte ungariſche Arbeit. Die Bouilles Cotonis, und die Bouilles Charmay ſind ſeidene Stoffe, nach Art des Gros de Tours, von Repphühneraugenfarbe.

Man hat die Atlaſſe von verſchiedener Länge und Breite, als: von 4 Ellen und $\frac{1}{8}$ lang, und $\frac{2}{3}$ breit, bis auf 14 Ellen in der Länge, und $\frac{9}{16}$ in der Breite. Diejenigen aber, welche bis zur Hälfte der ordentlichen Länge kommen, nennt man halbe Stücke.

Noch eine beſondere Art von chineſiſchen Stoffen oder Atlaſſen, ſind die im Franzöſiſchen ſogenannten Satins linez, welche Benennung ſie von der beſondern Art, womit, und wie ſie zuſammen gelegt ſind, bekommen. Es giebt deren zwo Arten. Einige ſind in Form der Bücher, die man in Großoctav nennt, und die andern, wie die in Quart, zuſammen gelegt. Ihre Länge und Breite aber iſt nicht gewiß. Man hat deren zu 11, oder

ungefähr ſo viel Ellen das Stück, und andere nur zu 6 Ellen. Die weißen Atlaſſe von dieſer Art mit Blumen, ſind von dem letztern Maße. Die buntgeblümten aber und die brochirten, von dem erſtern. Es werden auch in Frankreich melirte Atlaſſe von Floretſeide und von Garn gemacht, welche man daſelbſt Satins de la Chine, oder chineſiſche Atlaſſe, nennt. Dieſes ſind die Arten von brüggiſchen Atlaſſen; aber ihre Streifung iſt verſchieden, indem ſie in Geſtalt der Felſen, oder auf die Art gemacht ſind, welches man ſonſt chineſiſche Art in geſtickter Tapezerey nennt. Dieſe Atlaſſe ſollen ſo breit, als die brüggiſchen, liegen. Eben dieſe brüggiſchen Atlaſſe, Fr. Satins de Brugges, oder auch Satins Caffards, ſind von einer ganz beſondern Faßon, und werden deswegen alſo genannt, weil die erſte Fabrik davon zu Brügge angelegt worden iſt. Ihr Aufzug iſt von Seide, und der Eintrag von Garn. Die brüggiſchen Atlaſſe, welche in Frankreich fabricirt werden, ſollen bey Strafe einer Geldbuße von 30 Livres, zum wenigſten $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, oder eine völlige halbe Elle, oder gar $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$ in der Breite haben. Im übrigen hat man auch einen kleinen ſeidenen Zeug, beynahe auf die Art des brüggiſchen Atlaſſes, aber etwas ſchwächer, welcher insbeſondere Satinade genannt wird, und woraus man allerley Meublen, abſonderlich Tapezereyen, in die Cabineter macht. Sonſt aber nennt man auch eine andere Art von ſolchen kleinen, aber ſehr ſchwachen und leichten Atlaſſen, ebenfalls Satinade, wovon ſich das Frauenzimmer lange Röcke zur Frühlings= oder Herbſtzeit, oder auch zum Ueberwerfen bey Auskämmung der Haare, macht.

Wie allerhand Flecken aus dem Atlaß herauszubringen ſeyn, ſiehe unter Flecken; und wie der Atlaß aufs ſchönſte wieder zuzurichten ſey, ſiehe unter ſeidene Zeuge.

* Atlaß=Art, oder Atlaß=artig, Fr. Façon de Satin oder Satiné, ſagt man von einem Gewebe oder Bande, wel=

welchem die Faßon, das Anſehen und der Glanz des Atlaſſes gegeben iſt. In der Handlung mit Zeugen iſt dieſer Ausdruck ſehr gewöhnlich, und manchmal auch in der mit Edelſteinen. In Anſehung dieſer, heißt die atlaßartige Farbe, Fr. Couleur ſatinée, eine helle und ſchimmernde; wie hingegen die ſammethaftige, Couleur velotée, eine dunkle und düſter ſcheinende.

* **Atlaß-Band**, Fr. Ruban de Satin, heißt dasjenige Band, welches nach Atlaßart fabricirt wird. Manches iſt auf einer Seite, manches aber auch auf beyden Seiten, alſo gewirkt. Seidenem Atlaßbande den Glanz zu geben, nimmt man 1 Theil Gummitragant, und 2 Theile arabiſches Gummi; ſchmelzt es in ein wenig Bier, miſcht Eyweiß darunter, und zieht hernach das Band durch, ſo bekömmt es einen ſchönen Glanz. Noch beſſer aber iſt es, wenn das Band aufgeſpannt, und nachher mit einem reinen leinen Tüchlein in das Gummi getunkt, auf der unrechten Seite überſtrichen und eingerieben, wieder getrocknet wird. Oder: Man beizet das Seidene in Weinſtein und ungariſchem Vitriol, thut Röthe und Schmack dazu, läßt es eine Stunde kochen, kühlt es aus, und gießt die Beize weg. Zuletzt ſiedet man Blauholz ab, und färbt in dieſer Farbe das Seidene aus.

Atlaß-Beere, ſiehe Elſebeere.

Atlaß-Damaſt, ſiehe Damaſt.

Atmoſphäre, Dampf-Kreis, Dunſt-Kreis, Dunſt-Kugel, L. Atmoſphæra, Fr. Atmoſphère, nennt man die ganze Luftmaſſe, welche ſich um die Erde herum befindet. Es füllt dieſelbe alle Leeren der Körper aus, begiebt ſich daſelbſt hinein, und wird ſolchergeſtalt die Urſache und Hauptquelle der Veränderungen, welche darin vorgehen. Daraus entſteht ihre Erzeugung, ihr Verderbniß und ihre Auflöſung. Dem Drucke der Atmoſphäre haben die Pflanzen ihr Wachsthum zu danken.

Man hat ſehr vielerley Inſtrumente erfunden, um die verſchiedenen Veränderungen der Atmoſphäre erkennen zu lernen, und zu meſſen; dergleichen ſind Barometer, Thermometer, Anemometer, Hygrometer ꝛc. wovon an gehörigen Orten gehandelt wird.

Atocalt, heißt eine Spinne in Mexiko, die nicht giftig iſt, und nahe am Waſſer lebt. Ihr Gewebe von rothen, gelben und ſchwarzen Fäden iſt von einer beſondern Schönheit.

Atole, heißt ein Brey von türkiſchem Weizenmehl, welcher in Amerika ſehr gebräuchlich iſt, und von Geſunden ſowohl als Kranken genoſſen wird. Siehe **Mays**.

Atractylis, ſiehe Attractylis.

* **Atrament-Stein**, eine Art Kies, woraus man Vitriol zum Schwarzfärben oder zur Tinte machen kann. Siehe **Vitriol**.

Atramentum, ſiehe **Tinte**.

Atramentum Chinenſe oder Sinicum, ſiehe **Tuſche**.

Atramentum citrinum, ſiehe **Schwefel**. (Gelber Berg-)

Atramentum ſutorium, ſiehe **Vitriol**.

Atraphaxis, ſiehe den folgenden Artikel.

Atriplex, Chryſolachanum, Atraphaxis, Olus aureum, Fr. Aroche, Arroche, Belle Dame, Bonne Dame, Follette, Prude Dame, Engl. Orach oder Arach, D. **Melde**, **Melte**, **Meltenkraut**, **Milten**, **Mölde**, **Molten**. Es giebt derſelben drey Arten, die weiße, die rothe, und die ſtinkende.

Die weiße, Atriplex hortenſis alba, ſive pallide virens *C. B.* Atriplex ſativa *Trag.* domeſtica *Matth.* alba hortenſis *I. B.* ſativa alba *Ger.* Atriplex (*hortenſis*) caule erecto, herbaceo, foliis triangularibus *Linn.* weiße **Garten-Melde**, zahme weiße **Melde**, türkiſche **Melde**, iſt die einzige, die man ißt. Sie hat eine lange faſerige Wurzel. Die Blätter gleichen gewiſſer Maßen dem Blatte des Mangolds, ſind aber kleiner, glänzender, weicher und

gelber,

gelber, gleichwie ſie auch von Seiten des Stieles anders geſtaltet ſind, indem ſie wie geflügelt und an den Rändern ein wenig kraus ſind. Sie trägt in eben dem Jahre, worin man ſie ſäet, Samen, und treibt einen 5 bis 6 Schuh hohen Stängel, welcher unten cylindriſch, oben aber eckig iſt. Die Blumen kommen an den Enden des Stängels und der Aeſte in großer Menge hervor, und haben keine Blätter, ſondern beſtehen aus vielen Fäden, auf welchen oben gelbe oder grünliche Staubbeutelchen ſtehen. Dieſe Fäden kommen aus einem fünfblätterigen Kelche, nebſt einem Piſtill, aus welchem ein einziges, rundes und plattes Samenkorn, wie eine Linſe wird, welches von gelblicher Farbe iſt, und in einer blätterigen Capſel liegt. Man muß den Samen, ſobald ſich die erſten Körner abzuſondern anfangen, einſammeln, ſonſt führt der Wind denſelben größten Theils weg. Man ſchneidet alsdann den ganzen Stängel ab, läßt denſelben etliche Tage an der Sonne liegen, und ſchüttelt ihn alsdann ſogleich aus. Man ſammlet den Samen im Heumonate; er hält ſich zwey Jahre gut, und man kann ihn allezeit während der ſchönen Tage ausſäen. Unterdeſſen ſäet man ihn gemeiniglich nur zu Anfange des Frühjahres, und zwar mit unter den Möhren- und Zwiebelſamen, damit man ihn, ehe der Mangold, welcher nicht geſchwinde treibt, hervor kömmt, genießen kann. Wenn aber die Melde auf der einen Seite den Vorzug hat, daß ſie viel eher, als andere Pflanzen von ihrer Art, aufgeht; ſo hat ſie auch den Fehler, daß ſie ſogleich ſchoßt, und dieſes verurſacht, daß ſie, außer der Zeit, da man ſie braucht, aus dem Küchengarten ausgeſchloſſen iſt. Nichts deſto weniger iſt ſie dieſe kurze Zeit gut zu den Suppen und Gemüſen, wobey man ſie, in Ermangelung des Mangolds, mit dem Sauerampfer braucht.

Die rothe Melde, Atriplex hortenſis rubra *C. B.* hat dunkelrothe Blätter, und die Blüthe, oder vielmehr

der Knopf iſt purpurfarbig. Außerdem gleicht ſie der vorhergehenden vollkommen. Sie hat beynahe eben die Eigenſchaften, und man bedient ſich ihrer in der Arzeney eben ſo, wie der andern; die rothe Farbe aber, welche die Brühe von den Blättern bekömmt, und welche widrig ausſieht, verbannt ſie aus der Küche.

Es giebt auch eine Sorte mit grünen Blättern, und purpurrothen Einfaſſungen. Man hält ſie bloß für zufällige Varietäten, welche aus dem Samen gezogen werden können; Miller aber verſichert, ſie 40 Jahr lang gezogen, und niemals eine Veränderung an ihnen wahrgenommen zu haben.

Dieſe Pflanzen ſind jährlich; ſie müſſen daher zum Gebrauch entweder im Frühlinge ganz zeitig, oder um Michaelis, bald hernach, wenn der Same reif geworden iſt, ausgeſäet werden. Sie erfordern weiter keine Wartung, als daß man ſie gäte, wenn ſie ungefähr 1 Zoll hoch ſind; daß man ſie abſchneide, wo ſie zu dicht ſtehen, und 4 Zoll Raum zwiſchen ihnen laſſe, und daß man alles Unkraut ausrotte. Dieſes muß bey trockenem Wetter geſchehen; außerdem wird das Unkraut aufs neue Wurzeln ſchlagen, und alle Arbeit vereiteln. Wenn die Pflanzen ungefähr 4 Zoll hoch geworden ſind, gätet man ſie zum zweytenmal; auch ſticht man die Pflanzen, wenn ſie hier und dort noch zu dicht an einander ſtehen, aus. Wo die Pflanzen in einen fetten Boden geſäet werden, und genug Platz haben, da werden ihre Blätter ſehr groß, und hierin beſteht die Güte dieſes Krautes.

* Man bedient ſich der Blätter von beyden Arten, wie des Mangolds, ſowohl in Bouillons, als auch in den kühlenden und erweichenden Decocten. Das Kraut in der Speiſe gebraucht, giebt gar wenig Nahrung, und iſt für ſchwache Mägen eben nicht ſehr verdaulich. Die Bauern in der Lombardey machen aus Melde, Butter und Käſe, Paſteten, die ſie gar hoch halten. Die Fleiſchbrühe,

brühe, darin junge Melde gekocht iſt, pflegt den Leib etwas zu laxiren, und dient wohl den hitzigen und choleriſchen Menſchen, und die Blut ſpeyen; giebt aber, zu viel genoſſen, mehr wäſſerig als gutes Geblüt, deswegen es auch die Waſſer- und Gelbſucht verurſachen ſoll, und, nach des Plinius Zeugniß, vom Pythagoras verworfen worden iſt. Das Kraut geſtoßen und aufgelegt, zieht Splitter und Dornen aus, und heilt die Wunden. Ueber den Nabel gebunden, treibt es die Bauchwürmer aus. Man braucht es auch in erweichenden Klyſtieren, den eingedorrten Unrath abzuführen; zu Umſchlägen, um die Entzündungen zu hemmen, die Schmerzen zu ſtillen, die geſpannten Theile ſchlaff zu machen, die harten Geſchwulſten zu erweichen, und die Gichtſchmerzen zu lindern. Das deſtillirte Meldenwaſſer, mit Aloe gemengt, vertreibt die Räude, und heilt den Grind. Der Same dient für das Ueberlaufen der Galle, wider die Verſtopfung der Leber, und reizt zum Brechen; er muß aber nur ſtarken Leuten gegeben werden. In Honigwaſſer eingenommen, heilt er die Gelbſucht. Die Einwohner der Landſchaft Virginien, in Amerika, ſollen aus den Stängeln der Melde ein Salz machen, um ſich deſſen zu den Speiſen zu bedienen.

Die dritte Gattung, welche man die ſtinkende, Wald- oder wilde Melde nennt, wird nicht gegeſſen. Ihre weſentliche Eigenſchaft iſt, der Mutterbeſchwerung abzuhelfen. Man infundirt die Blätter wie Thee, und trinkt die Infuſion davon ganz warm, macht auch Decocte davon zu Klyſtieren. Man kann die friſch abgeſchnittenen Blätter auch mit Zucker einmachen, welche beſonders für hyſteriſche Perſonen gut ſind. Man findet dieſe Pflanze an wüſten Orten, und an den Wegen; doch kann man ſie auch in den Gärten pflanzen oder ſäen. Die Wurzel iſt klein, und faſerig; das Blatt iſt beynahe rund, und vorn ſpitzig, von eben der Farbe, wie die weiße Art, aber viel kleiner, und mit einem weißen

Mehl-

Mehlſtaube bedeckt, und von ſtinkendem Geruche, beynahe wie eine faule Makrele. Der Stängel iſt niedrig, faſt kriechend, und hat ziemlich viel Aeſte. Die Blüthen ſtehen oben auf den Zweigen beyſammen, und haben keine Blätter, ſondern beſtehen aus vielen Staubfäden, welche aus einem in 5 Theile getheilten Kelche hervor kommen, und einem Piſtill, aus welchem ein einziges kleines, glänzendes, ſchwärzliches, faſt rundes und plattes Korn wird, welches in einer Capſel liegt, die wie ein Stern ausſieht.

Von der ſo genannten Hunds-Miſt-Scheiß- oder Speck-Melde, Mercurialis annua *L.* ſiehe Bingel-Kraut.

Atriplex latifolia, ſive Halimus fruticoſus *Mor.* Atriplex (*Halimus*) caule fruticoſo, foliis deltoidibus integris *Linn.* Fr. Arroche en arbriſſeau, Pourpier de mer Soutenelle die breitblätterige Meer-Meldenſtaude, insgemein der Meer-Portulakbaum genannt. Dieſe Sorte wurde ehedem in den Gärten als eine Staude gezogen, und es wurden Hecken daraus gemacht, auch, damit ſie dick blieben, beſtändig unter der Schere gehalten; dieſen Gebrauch aber billigt Miller nicht, denn ſie wächſt zu ſtark; die Zweige werden in einem Monat, zu der Jahrszeit, wenn die Pflanzen im beſten Wachsthum ſind, 2 Schuh lang, wenn ſie einen guten Boden haben, ſo daß man eine Hecke von dieſer Pflanze nicht ſo wohl in Ordnung halten kann; auch wird die Hecke niemals dick werden. Es hat aber dieſe Pflanze einen noch größern Fehler; denn in ſehr harten Wintern verdirbt ſie gar oft, und in ſehr trockenen Sommern ſtehen auch viele dieſer Pflanzen ab, und dadurch bekommen die Hecken große Oeffnungen. Ob ſich aber gleich dieſe Pflanze nicht zu Hecken ſchickt, ſo verdient ſie doch einen Platz in Luſtwaldungen, indem ſie dieſelben dicker zu machen dient, und die ſilberfarbigen Blätter mehren die Verände-

änderung unter den Staudengewächſen von gleichem Wachsthum. Sie wächſt 8 bis 10 Schuh hoch, und wenn man ſie ohne Beſchneiden wild wachſen läßt, breitet ſie ſich etliche Schuh weit im Umkreiſe aus, bringt auch manchmal Blumen. Sie läßt ſich durch abgeſchnittene Zweiglein fortpflanzen, die man in einem der Sommermonate in eine ſchattige Rabatte ſetzt, wo ſie, wenn ſie gehöriger Maßen begoſſen werden, bald Wurzel ſchlagen, und darauf um Michaelis verſetzt werden können, da man ſie dann dahin pflanzen muß, wo ſie bleiben ſollen; denn wenn ſie ziemlich groß und buſchig geworden ſind, ſchlagen ſie, wenn ſie verſetzt werden, nicht wohl an. Der verſilberten Blätter wegen, die faſt den ganzen Winter hängen bleiben, kann man dieſen Strauch in die Winterluſtwäldlein ſetzen. Er würde ſich auch in die für den Herbſt ſchicken; allein die Schnecken und Vögel freſſen die Blätter ab, welche ſeine ganze Schönheit ausmachen. Man macht die Blätter davon mit Lake ein, und verſpeiſt ſie wie Salat.

Atriplex marina fruticoſa, Halimus & Portulaca marina dicta anguſtifolia *Raj.* Atriplex (*portulacoides*) caule fruticoſo, foliis ſubovatis *Linn.* die ſtaudige Portulak-Melde. Dieſe Sorte wächſt an der See in nördlichen Gegenden wild. Man kann ſie, wenn ſie noch jung iſt, in einen ſteinigen Sandboden verpflanzen, oder auch, wie die vorige, aus abgeſchnittenen Zweiglein ziehen. Dieſes iſt eine niedrige Staude, welche ſelten über 2½, oder aufs höchſte 3 Schuh wächſt, wird aber ziemlich buſchig. Die Blätter ſind ſchmal und weiß- oder ſilbergrau. Man kann ihr unter andern niedrigen Stauden einen Platz einräumen, und ſie bleibt etliche Jahre beſtändig.

Atriplex mori fructu, vel fragifera, Maulbeer-Melde, ſiehe Maier.

Atropa Belladonna, Solanum furioſum; ſiehe Toll-Kraut.

Atropa Mandragora, ſiehe Mandragora.
Atſche, Münze; ſiehe Atche.
Atsjaar, Eingemachtes; ſiehe Achiar.
Attagen, ſiehe Birk-Huhn.
Atteinte, der Kronentritt, wenn ſich ein Pferd tritt, ſtreicht, in die Eiſen hauet, oder ſtreift. Siehe unter Huf.
Attelabus, Arachnoides; ſiehe Spinne. (Waſſer-)
Attelage, eine Anzahl, oder ein ſogenanntes Geſpann oder Spann, Pferde, Ochſen oder andere Thiere, welche einen Wagen ziehen ſollen. Einige verſtehen auch darunter das Wagengeſchirr.
Atteler, die Pferde, (Ochſen) oder auch andere Thiere vor einen Wagen (vor einen Pflug) ſpannen.
Atter, ſiehe Natter.
Attereau, nennen die franzöſiſchen Köche eine Art von Ragout aus ganz dünn geſchnittenen Stückchen von Kalbfleiſch, welche geſpickt, und nebſt ein wenig Fleiſchbrühe in einer zugedeckten Tortenpfanne abgekocht werden.
Attig, Attich, Zwerghohlunder, Sambucus Ebulus *L.*; ſiehe unter Hohlunder.
Attilus Plin. Attilus Padi, Fr. Adane, Ital. Adeno oder Adelle, heißt ein gewiſſer Fiſch, der ſich nur im Fluſſe Po aufhält. Er hat 5 Reihen große, rauhe, ſtachelige Schuppen, zwo auf jeder Seite, und die andere auf der Mitte des Rückens. Seiner großen Schuppen wegen gleicht er ziemlich dem Stör, verliert aber dieſelben, wenn er ein gewiſſes Alter erreicht hat, da hingegen der Stör die ſeinigen niemals verliert. Er hat 2 fleiſchige und weiche Bärte, aber keinen Zahn. Er nährt ſich von andern Fiſchen, und verbirgt ſich zur Winterszeit in den Tiefen des Po-Fluſſes. Er wiegt zuweilen 1000 Pfund, und wird mit einem Hamen, der an einer eiſernen Kette hängt, gefangen, und man muß ihn, nach des Plinius Zeugniß, mit 2 Ochſen ans Land ziehen. Sein Fleiſch

iſt weichlich, und dem Geſchmacke nicht gar unangenehm; doch nicht ſo delicat, wie der Stör.

* Attine, iſt eine polniſche Silbermünze, und gilt 9 Kreuzer, oder 3 Kaiſergroſchen, oder 2 gute Groſchen und 3 Pfennige.

* *Attirante*, wird im Scherz ein Band, welches auf Schleifenart um die Unterröcke der Frauenzimmer geheftet zu werden pflegt, genennt.

Attlaß, ſiehe Atlaß.

Attombiſſeur, ſiehe Stößer.

Attractylis, Spinnrocken-Diſtel, Spindelkraut; ſiehe unter Safflor.

Attrampé, Attrempé, heißt in der Falkenierkunſt ein Falk, welcher weder zu fett, noch zu mager iſt.

Attrape-Mouche, L. Muſcipula, ſiehe Pechnelke, unter Nelke.

Attrempé, ſiehe Attrampé.

Atzel, Aglaſter, L. Pica; ſiehe Elſter.

Atzen, ſiehe Aetzen.

* Atzung, Atzungsgerechtigkeit, Ausſpann, Ablager, L. Hoſpitium, Fr. Droit d'auberge, heißt die Schuldigkeit der Unterthanen, Lehnleute, Stifter oder anderer, die in gewiſſen Fällen ihrem Herrn und ſeinem Gefolge oder andern Perſonen die Herberge und Bewirthung, Futter und Mahl leiſten und frey verſchaffen müſſen. Dieſes Recht wird unter die Regalien gerechnet, und deſſen Urſprung von der Zeit hergehohlt, da die Landesherrn oder deren Statthalter im Lande herum zogen, das Recht zu pflegen. Heut zu Tage haben es zuweilen auch andere Bediente, oder auch die Jägerey, zu genießen. Es gründet ſich entweder auf Verträge, oder altes Herkommen, der Verjährung, wenn jemand an einem Orte von geraumer Zeit her als ein Freund aufgenommen und frey bewirthet worden.

Chr. Gottl. Knorrens Nachricht von dem Urſprung und der Benennung des Atzhafers, und dem Befugniß, ſolche Abgabe einzufordern: ſt. in No. 34 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1750.

* Avaccari, ein kleiner indianiſcher Baum, deſſen Blätter, Blüthen und Früchte wie die an den Myrthen ausſehen, aber viel anziehender ſind. In Malabar, wo er auf den Bergen wächſt, wird er ſehr hoch geſchätzt, und bey lange anhaltender rothen Ruhr, wenn dieſelbe von Erkältung herrührt, für dienlich gehalten.

Avachir, (*ſ*) wird bey Gärtnern von Aeſten und Zweigen geſagt, welche, anſtatt gerade zu ſtehen, welk herunter hangen.

Avalaiſon, Avalaſſe, das Abſchießen des Waſſers nach einem großen Regen, wodurch das Erdreich ausgeſchwemmt wird, und Löcher eingeriſſen werden.

Avalanches, Avalanges, das Rollen des Schnees von einem Berge; große Schneeklumpen; Lauwinen, Lenen.

Avaler, Ravaler oder Abaiſſer, heißt bey den Gärtnern, einen Aſt ganz nahe am Stamme abſchneiden.

Beym Weinhandel heißt Avaler du vin dans une cave, die Weinfäſſer auf der Schrotleiter in den Keller hinab laſſen; den Wein einkellern; die Weinfäſſer ſchroten.

* *Avalies*, Wolle von den Fellen geſchlachteter Schafe oder Hammel. Sie dient nur zum Eintrag.

Avaloire, heißt an Pferden der Schwanz-Riemen.

Avalure, Mangelhaftigkeit eines neuen, weichen und höckerigen Hornes, das ſich an dem Hufe eines Pferdes anſetzt, wenn der Huf verletzt iſt, und einen Wulſt macht, indem das neue Horn das alte vor ſich wegſtößt; dieſe iſt eigentlich das Merkmal des Ortes, wo das neue Horn das alte berührt.

Es heißt auch eine gewiſſe Krankheit der Canarienvögel, da ſie einen verhärteten und dicken Bauch bekommen, übrigens aber ganz mager werden.

* *Avance*, Avanzo, heißt bey den Kaufleuten der Gewinn, der ihnen in ihrer Handlung zufließt; imgleichen der Vorſchuß an Gelde.

Auch iſt Avance oder Avant eine Rede bey dem Hühnerhund, und heißt ſo viel, als: ſuch, rück an, oder auch ſtichs, ſtich hinein.

* Avanciren, bey den Kaufleuten, ſiehe Vorſchießen.
Dieſes Wort braucht man auch bey flüchtigen Pferden, welche im Schritte und Trabe wohl fördern. Auf der Reitbahn hält man von einem Schulpferde viel, welches in Curbetten, Crupaden und Capriolen wohl vorgreift.

* Avanie, ein in der Levante und in allen Staaten des Großſultans ſehr gebräuchliches Wort, die Beſchwerungen, Erpreſſungen, Plackereyen, Gewaltthätigkeiten u. d. gl. dadurch auszudrücken, welche die chriſtlichen Kaufleute von den türkiſchen Zollbedienten und auch Baſſen erfahren und auszuſtehen haben, die unbilliger Weiſe, und unter falſchen Vorwendungen der Contravention, oder eines begangenen Unterſchleifes, Verehrungen und Geldſtrafen, von ihnen fordern. Wenn dieſe Beſchwerungen eine ganze Nation betreffen, ſo reguliren die Abgeſandten und Conſuls dieſelben, und legen hernach deren Eintreibung den Kaufleuten und den Particuliers von der Nation auf; gemeiniglich aber mit Vorbewußt und Theilnehmung der Vornehmſten unter ihnen. Was aber die Particulierbeſchwerungen betrifft, ſo ſucht ein jeder ſich derſelben, ſo gut als es ihm möglich iſt, zu entledigen, wobey ſie gleichwohl beſtändig das Anſehen und die Unterhandlung der Abgeſandten und der Conſuls gebrauchen, als deren vornehmſte Verrichtung zu Conſtantinopel und in den Handelsſtädten am mittelländiſchen Meere iſt, die Handlung und die Handelsleute zu beſchützen, und den übermäßigen Beſchwerungen zuvorzukommen, oder Einhalt zu thun.

Avantage, ſiehe Gewinn.

Avant-Coeur, Anti-Coeur, Ancoeur: ſiehe Cardialgie der Pferde.

Avantin, Croſſette, ein wie ein Biſchofsſtab geſchnittener Weinranken, zum Einlegen.

Avant-Main, heißt auf der Reitſchule der Vordertheil eines Pferdes, z. B. Kopf, Hals, Bruſt, Schultern ꝛc.

Avant-Pèche, eine Früh-Pfirſich, L. Perſica præcoci fructu, Præcoqua dicta; ſiehe unter Pfirſich.

Avant-Pieu, heißt in der Waſſerbaukunſt ein Pfahlhalter, oder ein viereckiges Stück Holz, welches neben einen einzurammenden Pfahl geſtellt wird, um ihn ſenkrecht zu erhalten.

In der Landwirthſchaft heißt es ein Pfahleiſen, ein Locheiſen, eine Stichel, ein an dem vordern Ende ſpitziges kegelförmiges Eiſen, womit Löcher in die Erde gemacht werden, um hernach Zeltpflöcke, Paliſſaden, Pfähle, Weinpfähle, u. d. gl. hinein zu ſtoßen.

* *Avant-rouge*, wird bey den Gärtnern eine Gattung röthlicher Frühpfirſichen genannt; ſiehe Pfirſich.

* *Avanture*, oder Aventure, iſt bey den Franzoſen eigentlich nur ein Seehandlungswort, deſſen man ſich mehrentheils nur auf den Fall bedient, wenn man das Wort Groſſe hinzu füget. Z. B. Geld auf Groſſe Avanture legen, heißt: Geld mit Profit an oder auf Schiffe legen. Güter oder Waaren auf große Avanture mitgeben, heißt, wenn ein Kaufmann einem Schiffer oder Bootsmanne, der nach Archangel, Spanien, oder Indien, fährt, Waaren mitgiebt, auf die Condition, daß, wenn er dermaleinſt wiederkömmt, er ihm die Waare ſo und ſo theuer bezahlen ſolle, bey welchem Accord dann gedachte Waaren dermaßen hoch angeſchlagen werden, daß die Intereſſen, die Aſſecuranzprämie und der Profit ſchon alles dabey gerechnet, und die einzige Condition nur dabey iſt, daß, wenn dem ſeefahrenden Manne die ihm auf große Avanture mitgegebenen Waaren durch See oder Feind genommen würden, er dafür nicht reſponſable ſeyn darf, gleichwie er wohl wäre, wenn er ſolche auf ſeine eigene Gefahr (Riſico), und als ſein erkauftes eigenes Gut mitgenommen, und die Waaren vorher auf das genaueſte bedungen hätte.

* *Avanturier*, Aventurier, Vaiſſeau aventurier, heißt ein Kauffahrtheyſchiff, welches eine Gegend befährt, über welche, und ſoweit ſich die Conceſſion einer Handlungscompagnie erſtrecket, daſelbſt zu handeln, ohne daß es die Erlaubniß dazu erhalten hat.

* *Avanturiers*, oder Aventuriers, nennen die Engländer diejenigen, welche in den Compagnien, die zur Etablirung ihrer amerikaniſchen Pflanzſtätte aufgerichtet ſind, Actien nehmen. Dieſes unterſcheidet ſie von denjenigen, die ſie Planteurs oder Pflanzer nennen, das heißt: Einwohner, die daſelbſt Plantagen haben. Die leztern beſchäftigen ſich mit Pflanzen und dem Landbau, und die andern leihen ihr Geld dazu her, und legen es gleichſam auf Avanture, in Hoffnung des Nuzens, den ſie durch Dividenden davon ziehen ſollen. Dieſe ſind eigentlich hier diejenigen, die man in Frankreich Actionnaires oder Actioniſten nennet; jene hingegen nennt man daſelbſt Einwohner, Coloniſten und Conceſſionnaires.

* *Avanturiers*, wurden auch vor Zeiten die engliſchen nach Deutſchland handelnden, und nunmehr in eine anſehnliche reiche Court oder Geſellſchaft in Hamburg zuſammengewachſenen Kaufleute genannt, weil ſie nämlich zu Anfange des 17ten Jahrhunderts, da der Hanſeebund noch bey ſeiner Macht war, unter der engliſchen Königin Eliſabeth Schuze, ihr Glück durch Handlung nach Deutſchland ſuchen wollten.

* *Avanturine*, Aventurine, oder Adventurine, ein gelbbrauner oder röthlicher Edelſtein, welcher ausſieht, als ob er voller Goldflitterlein wäre. Es giebt deſſen zweyerley Arten. Eine, die natürlichen oder ächten, die man in Böhmen, Schleſien, und an unterſchiedlichen Orten in Frankreich findet, wird geſtoßen, und unter den Streuſand gemenget. Sonſt aber braucht man dieſen Stein, weil er ſich leicht poliren läßt, wiewohl er auch leicht zerſtoßen werden kann, zu der ſchönſten eingelegten Arbeit von Steinen, wie auch zu Schnupftobaksdoſen, Muſchen-

ſchenſchächtelchen, Gehäuſen zu Taſchenuhren, u. d. gl. Die andere Art dieſes Steines aber, welche man die nachgemachte oder durch Kunſt verfertigte nennet, iſt ein Gemenge von Glas- und Kupferſtaube, der unter das Glas gemengt worden, während daß es über dem Feuer und im Fluſſe geſtanden, und welchem man ſodann eine gelbe Farbe gegeben hat; wiewohl der nachgemachte dem ächten niemals gleichkömmt. Jedennoch aber brauchen die Schmelzkünſtler von dem letztern viel zu ihrer Arbeit.

Den Namen Avanturine hat er daher bekommen, weil er von ungefähr (par aventure) erfunden worden, als man die kleinen Abgänge von Meſſing unverſehens in geſchmolzenes Glas hat fallen laſſen.

Von Verfertigung des *Avanturingrundes*, einer Art von künſtlicher Vergoldung, ſ. Th. XIX. S. 449.

Avanzo, ſiehe Avance.

Avarie, ſiehe *Haferey*.

* *Avarié*, Avariée, wird von Waaren und Effecten geſagt, die in den Kauffarthenſchiffen auf ihrer Reiſe entweder durch Sturm, Schiffbruch, Strandung, oder ſonſt beſchädigt worden. Daher ſagt man: Du Caffée avariée, beſchädigter Kaffe; De la Cochenille avariée, beſchädigte Cochenille, u. ſ. w.

* *Auban*, Droit d'Auban, heißt in einigen Landrechten eine Abgabe, welche an die Herrſchaft des Orts, oder an die Polizeybedienten, für die Erlaubniß, einen Kramladen, oder auf Märkten eine Bude anzulegen, bezahlt wird. Es wird auch von der Erlaubniß ſelbſt verſtanden.

Aube de moulin, eine Schaufel am Mühlenrade, oder auch an andern Waſſerrädern, auf welche das Waſſer ſtößt, das Rad zu treiben.

Aubepin, ſiehe unter *Miſpel*.

Auber, oder gewöhnlicher Aubère, L. Leucophæus, nennt man auf der Reitſchule ein Pferd mit pfirſichblüthfarbigen

farbigen Haaren, oder vielmehr mit weißem Haare, wo allerwärts rothe oder lichtbraune zwiſchen ſtehen; ſiehe Falbe.

Auberge, Alberge, eine Art kleiner Frühpfirſich; ſiehe unter Pfirſich.

Auberge (Droit d') ſiehe Atzung.

Aubier, Aubour oder Obier, L. Alburnum, die noch unvollkommene, weiche und weißliche Holzlage zwiſchen der Rinde eines Baumes und ſeinem feſtern oder Kernholze. Siehe Splint.

Aubifoin, ſiehe Korn-Blume.

Aubin, das Weiße im Ey, Eyweiß; ſiehe Ey.

Auf der Reitſchule heißt Aubin der gebrochene Gang eines Pferdes, das weder] einen rechten Paß, noch einen rechten Galopp geht, wie, z. B. ſteife Poſtpferde. Siehe Galopp.

Aubiner, Faire aubiner le plant, heißt in der Landwirthſchaft und beym Weinbau, die eingelegte Rebpflanze etliche Jahre ruhen laſſen, daß ſie Wurzeln bekomme, ehe man ſie an den Ort verſetzt, wo ſie immer ſtehen bleiben ſoll.

Aubour, ſiehe Aubier.

Aubour, Aubours, Ebenier des 'Alpes; ſiehe unter Ebenholz.

Aubrier, Abereau, Hobereau, Stoßfalk, Lerchenfalk; ſiehe Falk.

* Auction, Licitation, Gant, Vergantung, Subhaſtation, Aufſchlag oder Ausbietung, öffentliche Steigerung, Verſteigerung, öffentlicher Ausruf, L. Auctio oder Subhaſtatio, Venditio ſub haſta, Venditio publica, Fr. Vente publique oder Encan und Inquant, beſteht darin, daß Güter, Waaren, Mobilien und Effecten, nachdem Zeit und Ort vorher bekannt gemacht worden, um einen Zuſammenfluß von Käufern zu veranlaſſen, an denjenigen käuflich überlaſſen werden, welcher zuletzt,

nach erfolgtem Schlage mit einem Hammer oder Schlüſſel, der Meiſtbietende geblieben iſt. Zu Amſterdam werden alle Arten von Auctionen oder öffentlichen Ausbiet- und Verkaufungen, der Verkauf bey oder unter dem Becken, Fr. Vente au Baſſin, genannt, weil man ordentlicher Weiſe auf ein kupfernes Becken ſchlägt, wenn man irgend eine Waare dem, der am letzten das meiſte darauf geboten hat, zuſchlagen und ausliefern will. Siehe Kabelung.

Die Auctionen geſchehen entweder freywillig, und aus eigener Bewegung des Verkäufers, oder auf richterliche und geſetzliche Verordnung. Die freywilligen Auctionen geſchehen ſowohl mit allerley Gütern, Mobilien und Geräthſchaften, deren man ſich entledigen will, als auch mit ordentlichen Kaufmannswaaren, wie ſolches bey allen Handlungsgeſellſchaften inſonderheit gewöhnlich iſt, imgleichen in Seeſtädten bey den Ladungen zurückgekommener Schiffe, woran viele Rheder Theil haben. Ja einzelne Kaufleute pflegen zuweilen dieſe oder jene Sorten von Waaren durch eine öffentliche Steigerung zu verkaufen.

Die gezwungenen Auctionen, oder diejenigen, welche auf richterliche und geſetzliche Verfügung geſchehen, finden zuförderſt bey allen Schuldnern, die zur Bezahlung verurtheilt ſind, wenn ſie, oder ihre Erben, dem Urtheile kein Genüge leiſten, Statt; ſodann auch nach den Geſetzen bey allen Mobilien und Geräthſchaften der Pupillen, die ohne Verringerung ihres Werthes und ohne Gefahr und Koſten nicht aufbewahrt werden können. Heutiges Tages iſt auch in vielen Staaten geſetzlich verordnet, daß alle Mobilien und Geräthſchaften einer Erbſchaft durch eine öffentliche Licitation verkauft werden müſſen, ſobald mehr als ein Erbe vorhanden iſt. Durch dieſes heilſame Geſetz werden alle Schwierigkeiten und Streitigkeiten bey Theilung der Erbſchaften gänzlich vermieden; es iſt auch ſolches keinem Erben nachtheilig, indem

indem ein jeder, der von ſeiner Eltern oder Anverwandten Sachen gern etwas behalten will, ſolches ſelbſt erſtehen kann. Dieſe durch Urtheile bey den Schuldnern, und durch Geſetze bey den Erbtheilungen verordnete Auctionen, mögen die Veranlaſſung gegeben haben, daß das ganze Auctionsweſen in verſchiedenen Ländern von den Juſtitzcollegiis abhängt, da doch ſolches im eigentlichſten Verſtande eine Polizeyanſtalt iſt, welche dem Zuſammenhange des Nahrungsſtandes zum Vortheil und Beſten eingerichtet iſt.

In den Seeſtädten und großen Handelsplätzen geſchehen die Auctionen der Schiffladungen und Waaren gemeiniglich durch die vereideten Mäkler. In andern Städten ſind beſondere Auctions-Commiſſarien, Auctionatores und Ausrufer beſtellt, die bey allen richterlichen oder geſetzlichen Auctionen gebraucht werden müſſen. Und in verſchiedenen Ländern iſt verordnet, daß auch die freywilligen Auctionen durch dieſelben geſchehen müſſen. Letzteres will Herr von Juſti, im I. B. ſeiner Polizeywiſſenſchaft, §. 775. nicht billigen. Allein, wenn man bedenkt, daß die Auctionscommiſſarien verpflichtete und autoriſirte Leute ſind, und alſo in zweifelhaften Fällen einen viel gültigern Ausſpruch thun können, auch wegen ihrer Erfahrung und täglichen Uebung, die Auctionsgeſetze und überhaupt das ganze Werk beſſer verſtehen, als andere Leute, die mit dergleichen Geſchäften ſelten und wenig zu thun haben: ſo iſt es, zu Vermeidung vieler Unordnungen, allemal rathſamer, wenn die Auctionen durch beſondere Commiſſarien verrichtet werden; zumal es auch in Anſehung der Koſten wohl auf eins hinaus laufen dürfte, man nehme dieſe oder jemand anders nach ſeinem Gefallen dazu.

Die Maßregeln, welche man bey der Einrichtung des Auctionsweſens zu nehmen pflegt, erſieht man am beſten aus den vorgeſchriebenen Auctionsgeſetzen ſelbſt. Das königlich preußiſche Reglement und Inſtruction

für die Auctionatores, d. d. 12. Apr. 1756, findet man im Novo Corpore Conſtitutionum Marchicarum, To. 2. S. 58. f.; und einen Auszug davon liefert **Bergius**, im I. Bande ſeines Polizey- und Cameral-Magazins, S. 91—94.

Unter Kaufleuten in Seeſtädten werden ganze Schiffe bey brennender Kerze, wie ſie es nennen, verkauft. Siehe Kerze.

Aucuparia, Sorbus ſylveſtris; ſiehe Eberäſche.

Aucupium, ſiehe Vogel-Fang.

Audix, ſiehe Salmiak.

* Aue, bedeutete vor alten Zeiten ein gewiſſes Stück Land, ſo an einem Strohm oder Fluß gelegen, und von ſolchem gleichſam eingeſchloſſen war, daher man noch die alten Namen, als: Allgau, Sundgau, Hennegau ꝛc. hat.

In Feldgütern, heißt Aue oder Au-Feld, L. Tractus vallenſis, ein Stück Land, ſo in einem Grunde oder Thale, oder an einem Strohme, Fluſſe oder Bache gelegen, und mit Höhen umgeben iſt. Die Auen von guter Art werden als eine Weide für das Vieh genutzet; und wo fruchtbares Erdreich ſich findet, werden Aecker angeleget, und zu gehöriger Zeit beſtellet. Diejenigen Auen, welche bloße Gründe und angenehme Thäler ſind, und in einiger Entfernung von Flüſſen liegen, beſtehen gemeiniglich in einem fetten und ſtarken, doch warmen und mürben Boden, welcher ſich für alle Früchte und zu aller Witterung ſchicket, und ſind die geſegneteſten und ſicherſten Felder; diejenigen Auen aber, welche um die Ufer der Ströhme liegen, ſind gemeiniglich ſehr lehmig, feſt und bindend. Letztere ſind nicht nur der Gefahr der Ueberſchwemmung unterworfen, und alſo gar ſelten ſicher, ſondern gehen auch jenen wirklich in der Güte nach. Zwar wenn die Witterung ihnen favoriſiret, ſollten ſie es jenen in der Tragbarkeit noch wohl zuvorthun, denn bey ſolchen Umſtänden iſt ihr geiler Trieb oftmals ganz erſtaunend, aber eben das iſt das übelſte dabey, daß ſie nicht

nicht alle Witterung annehmen. Erhalten ſie nur ein wenig zu viel Näſſe, ſo wird ihr lehmiger Boden dergeſtalt ſchmierig, daß man nicht gut mit ihnen umgehen kann. Trägt ſich aber ſolches im währenden Schoſſen der Früchte zu, ſo wächſt alles lager. Bleibt hingegen der Regen nur ein wenig aus, ſo wird ihr feſter Lehm ſo hart, daß er weder mit dem Geſchirre zu gewinnen iſt, noch auch die etwa ſchon geſäete Frucht darunter aufgehen, am wenigſten aber ſich recht beſtocken kann. Sind auch ſolche Felder nur einmal ausgetrocknet, ſo muß es gewiß ein durchdringender, und zugleich anhaltender Regen ſeyn, wenn er anziehen, und ſich auch nur bis auf die Wurzeln einſenken ſollte. Ein jählinger Gußregen, der bald wieder vorüber iſt, wird bey ihnen keinen andern Nutzen ſchaffen, als daß er ſolche vollends derb ſchlage, daß die nachher darauf fallende Sonne eine deſto undurchdringlichere Cruſte auf dieſelben backen möge. Gemäßigte Regen, ob ſie auch gleich noch ſo anhaltend wären, werden ſelten mehr thun, als daß ſie dem Acker und deſſen Frucht eine kühlende Erfriſchung geben, und wenn ſie auch durch die Fortdauer endlich noch bis auf die Wurzeln eindringen ſollten, ſo ſind ſie doch nicht vermögend, der unterſten Lage des Bodens die erforderliche fruchttreibende Feuchtigkeit zufließen zu laſſen. So viel aber iſt gewiß, wenn ſolcher Acker Anfangs die gehörige Winterfeuchtigkeit gehabt hat, und die Früchte ſchon zu ſolcher Höhe gelangt ſind, daß ſie ſelbſt Schatten unter ſich werfen: ſo widerſteht nicht allein derſelbe der brennenden Hitze, auf eine ſehr lange Zeit, ſondern es ſcheint auch, als ob er ſich ſelbiger, zu deſto ſchärferm Triebe und gedeihlicherm Wachsthume ſeiner Früchte bediente.

Allen denjenigen Acker, welcher außerhalb der Aue liegt, nennt man Heide-Feld.

Avelaine, Avelane, Aveline; ſiehe Haſelnuß.

Avelanéde oder Valanéde, die Schale der Eichel, imgleichen der Kelch, worin die Eichel ſitzt. Siehe Eiche.

Aveline, L. Avellana, die Haſelnuß; und Avelinier, L. Corylus, die Haſelſtaude, ſiehe in H.

Avellana Mexicana, die Chocolate-Frucht; ſ. Cacao.

* *Avena*, Fr. Avoine, Aveine, Engl. Oats, D. Haber, Hafer, Haffer, Haver, iſt eine jedermann bekannte Gattung der Sommerfrüchte. Er treibt einen Stängel mit verſchiedenen Knoten, und ſieht dem Weizen, ſowohl an Blättern als Stielen, gleich. An der Spitze oder dem Obertheile des Halmes ſteht die Aehre, die man Riſſe, Raſpe oder Riſpe nennet, worin lange, ſpitzige und weißliche Körner befindlich ſind. Das Haberkorn iſt etwas länger, als das Gerſtenkorn; dieſes iſt dagegen dicker, als jenes. Ein Gerſtenkorn hat allein ſo viel, als 2 Haberkörner, Mehl in ſich, und an Schwere kann man in gutem Haber 3 Körner gegen 2 Gerſtenkörner rechnen. Die Haberähre ſtellt im Kleinen einen ordentlichen großen Fichten- oder Tannenbaum vor, deſſen unterſte Aeſte ſich rings herum ausbreiten, die mittelſten weniger, und die oberſten nur kurz, und die ganz oberſten ſpitzig, in Form einer Pyramide, zeigen. Die unterſten Haberähren-Ausſchößlinge, Sproſſen oder Riſpen, haben mehrentheils 4 Aeſte, die aus dem Stängel gewachſen ſind, woran die ſtärkſten 7, 8 bis 10, die ſchwächern 3, 4, 5 bis 6, auch mehrere Körner bringen; nach 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll höher hinauf, iſt wiederum ein Ausſchuß von dergleichen Sproſſen oder Riſpen, und zwar auf vorige Art, und weiter hinauf immer etwas kürzer, und nach einem Zoll höher am Gewächſe auch eben alſo; noch höher nach der Spitze kommen wohl noch ein oder mehrere Ausſchößlinge, oder kleinere und kürzere Sproſſen; allein dieſe ſind nicht ſo körnerreich, als die unterſten, denn je weiter die Ausſchößlinge, Sproſſen oder Aeſte in der Aehre hinauf kommen, deſto

kürzer

kürzer ſind die Gewächsſtängel, und folglich ſind auch nicht ſo viel Körner daran. Die unterſten Ausſchößlinge ſind zuweilen ¼ Elle, und wenn der Acker gut und ſtark iſt, auch wohl noch länger, vom Stängel ab gewachſen. Die Körner wachſen an langen ſchwachen Nebenſtängeln, und gleichwohl ſind dieſelben ſo feſt, daß gar ſelten ein Sprößlein mit ſeinen Körnern abbricht; ſondern eher fällt das Körnchen aus der Spreu oder Hülſe. Körner ſind an einem Sprößlinge mehrentheils 2 und 2 bey einander; das eine iſt lang, das andere kürzer; das kürzere iſt am unterſten Ende aus dem langen, vermittelſt eines zarten Stielchens, heraus gewachſen. Zuweilen geſchieht es, daß das kurze Körnchen mehlreicher und dicker, als das lange wird; auch benimmt das kurze Korn manchmal dem langen die Kraft ganz und gar, ſo daß das lange nur eine leere Schale ohne Mehl iſt. Die Krinſen, welche die Körner haben, ſtehen, wenn 2 Körner beyſammen ſind, auf einem Sprößchen gegen einander gewachſen; iſt aber nur ein einziges Korn am Sprößchen, ſo drehet es die Krinſe oder Narbe nach dem Stängel. Die Samencapſel am Haber beſteht allemal aus 2 Blättern oder Spreuhülſen; ſie decken oder faſſen entweder die zwey mit einander, oder auch nur einfach, gewachſenen Körner. Die Haberähren ſind an Geſtalt nicht alle einander gleich. Bisher habe ich von der Art, welche in zerſtreueten Riſpen nach Tannenbäume= oder Pyramidenart wächſt, geredet; der ſogenannte Barthaber hingegen hat nicht ſolche Aehren, ſondern die Körner wachſen meiſt nach einer Seite, doch unten breiter, als nach der Spitze. In der erſten Art Haber ſchießen die Aeſte aus dem Hauptſtängel nicht alle gleich rings herum, ſondern übers Kreuz, abwechſelnd, oder über einander, aus.

Der Flug= Wind= oder Wild= Haber, wilder Haber, Habertwarch, L. Avena ſemine nigro *C. B.* Avena fatua *L.* F. Avoine ſauvage, wächſt nicht in allerley

ley Boden; nicht in naſſem ſchwerem, auch nicht im thonigen Harzlande. Er liebt leichten trockenen Boden und allerley gut Mittelland. Aus dieſem Umſtande iſt begreiflich, warum er nach harten Wintern, und beſonders, wenn das Frühjahr darauf naß iſt, um ſo viel häufiger wächſt, und alsdann beynahe alle Vorſicht und Mühe des Ackermannes zu Schanden macht; denn der Froſt lockert den Boden auf, und die Näſſe verurſachet, daß auch der unter der Pflugſchar liegende hervor keimet, und das ausgeſäete Getreide bald überwächſt. Er findet ſich, wie anderes zu den Sommergewächſen gehöriges Unkraut, am häufigſten unter dem Sommer= ſelten unter dem Wintergetreide; es müßte denn letzteres ſehr dünn und verwintert ſtehen, oder eine Fluth über die Stelle gegangen ſeyn. Er wird allzeit 14 Tage eher reif, als der Rocken, Weizen, Gerſte und Haber, und fällt auch aus, ehe die andern Früchte geſchnitten oder abgemähet werden, daher bekömmt man ihn nicht in die Scheune. Wenn letzteres wäre, ſo würde ihm der Ackermann bey weitem nicht ſo gram ſeyn, denn die Pferde freſſen ihn gern. Aber das iſt die Beſchwerde, daß er ſich aus dem Stroh macht, ſobald er die Senſe klingen höret. Eben daher aber iſt auch leicht zu begreifen, wie ſeine Vermehrung zum Erſtaunen iſt; denn wenn dieſes Jahr der 6te Theil meines Getreides Wildhaber iſt, ſo fällt vollkommen ſo viel und mehr aus, als zur Beſäung des ganzen Ackers nöthig wäre, wenn ich nichts als Wildhaber davon ärnden wollte. Wo er einmal in einer Flur herrſchet, bekömmt man ihn leicht wieder, wenn man ſeinen Acker auch noch ſo ſorgfältig davon gereinigt hat. Er iſt leicht und rauch, mithin ſo gebauet, daß ihn der Wind heben und wegwehen kann. Artig iſt es anzuſehen, wenn man einige vollkommene Körner in eine warme Stube bringt, und alſobald auf einen Tiſch, auf welchem ſich keine rauche Decke befindet, hinlegt. Anfänglich werden dieſe Körner ganz ruhig liegen bleiben; ſobald

ſie

ſie aber ihre an ſich habenden Federlein oder gedreheten Grannen von ſich ſtrecken, laufen ſie auf dem Tiſche hin und her, als wenn ſie lebendig wären; welche Bewegung durch den ſubtilen Wind, der durch die Fenſter hindurch dringt, oder durch das Schnauben der um den Tiſch herum ſitzenden Perſonen verurſacht wird. Eben ſo geht es mit den Körnern auf den Aeckern, welche, wenn ſie im trockenen und dürren Wetter ihre Federchen von ſich ſtrecken, gar leicht beweget, und wohl 200 und mehr Schritte fortgetrieben werden können. Sie laufen auf dem Lande hin und her, und bleiben nicht eher ruhig, bis ſie hinter einem Klumpen Erde, wo ſie vor dem Winde ſicher ſind, liegen bleiben.

Er geht meiſtens zu Anfange des May, doch manches Jahr auch früher auf, wenn nämlich der Acker vor Winter gepflügt iſt; ſonſt wartet er, bis das Pflügen geſchieht. Nach jedesmaligem Pflügen kömmt neuer Wildhaber nach. Ein Acker kann 2 bis 3mal in einem Sommer gepflügt werden, ſo daß faſt alles Unkraut, welches beym Pflügen grün war, verdorret; dennoch aber wächſt immer neuer Wildhaber. Er ruhet auch von einem Jahre zum andern. Wenn Wintergetreide ausgeſäet, oder ihm ſonſt die Jahreswitterung nicht anſtändig iſt, wartet er auf Sommergetreide und auf beſſere Zeit. Der gemeine Mann glaubt, daß die Körner, welche an den unterſten Riſpen ſitzen, das erſte Jahr, die übrigen aber ſo, wie ſie gegen den Gipfel der Aehre zu, immer höher über einander hängen, um ſo viele Jahre ſpäter aufgehen.

Die bisherigen Mittel zu Tilgung dieſes ſchädlichen Unkrautes, ſind theils ſehr unvollkommen, theils zwar ſicher, aber nicht von allgemeiner Anwendung. Sonſt würde gewiß der Wildhaber längſt ausgerottet ſeyn, da der Ackermann keiner Art von Unkraut mehr feind iſt, als dieſem, welches ihm oft ſeine Aernde dergeſtalt verdirbt, daß er nicht viel mehr, als die Einſaat von

ſeinem

ſeinem Getreide, und noch dazu ein taubes und ſchlechtes Korn, wieder erhält, oder wohl gar, welches noch kläglicher iſt, genöthigt wird, ſeine Gerſte ſamt dem Wildhaber abzumähen, und zu Heu zu machen. Indeſſen müſſen doch gegen ein ſo wichtiges Uebel alle mögliche Gegenmittel zur Hand genommen werden.

1) Man kann den Boden ſo tractiren, daß er zur Erzeugung des Wildhabers beynahe ungeſchickt wird. Ein ſicherer Weg, aber ein ſchlechtes Stück für einen Ackersmann! Die Kunſt beſteht darin, daß man den Acker recht feſt werden läßt, und ſo wenig als möglich pflüzet. Mit dieſer Manier kömmt einigermaßen überein, daß man den Acker, beſonders wenn er nicht allzu weit von Dörfern entlegen iſt, den Winter über ungeſtoppelt liegen läßt, damit der ausgefallene Same auf der Oberfläche bleibe, und währendem Froſte von Mäuſen, Vögeln und allerley Ungeziefer verzehrt werde. Die Methode iſt nicht unrecht; nur iſt es dem Acker nicht vortheilhaft, wenn er nicht zur rechten Zeit geſtoppelt wird; und man erreicht auch den vorgeſetzten Zweck nicht, wenn die Aecker den Winter durch mit Schnee bedeckt ſind.

2) Man kann ſich mit der Ausſaat des Getreides zuweilen darnach richten, daß der Wildhaber nicht aufkommen kann. Weizen und Rocken halten ihn für das Jahr zurück. Ein gleiches thut manchmal auch die frühzeitig geſäete Gerſte; denn da der Wildhaber meiſtens erſt zu Anfange des May hervorkömmt, ſo iſt es, unter gewiſſen Bedingungen, die nur nicht alle in des Ackermannes Gewalt ſind, möglich, daß die Gerſte einen ſolchen Vorzug vor dem Wildhaber gewinnet, daß dieſer zurück bleiben muß. Wenn der Winter hart geweſen, und das Frühjahr naß iſt, und der Acker, wie man ſagt, die Trift, das iſt: Fruchtbarkeit und Fettigkeit hat, und wo man, wenn es möglich iſt, den Samen zuvor einquellen und einbeizen kann, daß er deſto eher aufgeht, da glaube ich, daß man die frühe Ausſaat

zum

zum Gegenmittel gegen den Wildhaber allzeit wagen könne, und beſſer fährt, als mit der Spätbeſtellung. Nur kömmt es eben, wie bey letzterer, mit auf die Witterung an. Erreicht man ſeinen Zweck, ſo hat man für das Jahr eine beſſere Aernde. Uebrigens iſt es bloß eine Palliativcur

3) Es giebt Getreidearten, zwiſchen welchen man den Wildhaber aufwachſen läßt, die aber eher reif werden, als dieſer zum Ausfallen kömmt. Daher dann, weil beydes mit einander abgemähet wird, theils keine neue Ausſaat in den Acker, theils der Wildhaber in die Scheune kömmt, und man kann ihn alsdann zum Nutzen anwenden. Nur Schade, daß ſolcher Getreidearten nicht mehrere ſind! An manchen Orten bauet man in dieſer Abſicht den Auguſthaber, und will guten Nutzen davon gehabt haben. Anſtatt deſſen ließ jemand den engliſchen ſogenannten ſchweren Haber ins Feld ſäen. Dieſer kam im Reifen dem wilden Haber zuvor, und übertraf ſowohl den gemeinen weißen, als auch den Auguſthaber, in Körnern. Es ſtand viel Wildhaber dazwiſchen. Sobald aber der engliſche Haber reif war, ließ er denſelben ſamt dem Wildhaber abmähen, und es war noch kein Korn vom Wildhaber ausgefallen. Er erhielt beym Dreſchen von einer guten halben Metze engliſchen Haber Ausſaat, 4 Metzen engliſchen, und zugleich 3 Metzen Wildhaber. Dieſe 3 Metzen Wildhaber konnten ſich doch auf das künftige Jahr nicht wieder ausſäen, und er ließ damit die Pferde füttern, anſtatt daß unter andern Haber der Wildhaber jederzeit ausfällt, und man faſt nichts davon als das leere Stroh in die Scheunen bekömmt. Hiebey aber iſt zu bemerken, daß man den engliſchen Haber nicht in ſolche Aecker ſäen muß, wo er vor dem Wildhaber gar nicht aufkommen kann, ſondern wo der Acker entweder nicht gar zu ſtark beſamet, oder durch andere Mittel ſchon etwas gereinigt iſt, zum Nachſetzen, wenn man den Feind auf der Flucht hat.

4)

4) Eine andere Manier iſt auch nicht zu verwerfen, wenn man den Wildhaber entweder vorher, oder ſobald er ſchoſſet, zur grünen Viehfütterung anwendet, oder zu Heu machet. Wenn, anſtatt der altgothiſchen oder barbariſchen Gewohnheit der geſchloſſenen Felder, ein jeder den freyen Gebrauch der Brache hätte, ſo könnte mancher, der ſeinen Acker überall voll Wildhaber hat, denſelben erſt als eine Wieſe nutzen, und würde ſeinen Acker dadurch vielleicht eben ſo gut reinigen, als durch alles Abhüten und Auflockern mit dem Pfluge geſchiehet. Außer den Brachjahren mähet man, wie ſchon erwähnt worden, zuweilen im äußerſten Nothfalle Getreide und Wildhaber ab, und macht Heu davon. Ein geſchickter Hauswirth ſäet zuweilen Erbſen in Wildhaberäcker, und läßt, wenn die Erbſen aufwachſen, die Lämmer auf ſolche Gebreiten treiben. Dieſe rühren die Erbſen nicht an, ſondern freſſen den Wildhaber ſo lange weg, bis die Erbſen die Oberhand gewinnen, und den Wildhaber für das Jahr unterdrücken. Auch der einfältigſte Ackersmann weiß den Vortheil, daß man wildhaberige Aecker mit Wicken zu grünem Viehfutter beſäen müſſe; und es iſt noch bey einigen ein Einwurf gegen die Kleeausſaat, daß man Wickenfutter ſäen müßte, um die Aecker zu reinigen.

5) Das Ausgäten thut auch ſeine Dienſte. In dieſer Abſicht muß man Gewächſe ausſäen, zwiſchen welchen gegätet werden muß; als: Lein, Rüben, Möhren ꝛc. Nur daß dieſes Mittel alle Jahre bey gar zu wenigen Aeckern anzuwenden iſt.

6) Hieher gehört zugleich der Anbau ſolcher Gewächſe, zwiſchen welchen gerodet wird; Kohl, Kartoffeln, Kohlrüben ꝛc. Das Roden zernichtet den Wildhaber, und wenn auch zwiſchen dem Kohl hin und wieder ein Halm aufkäme, kann man ihn leicht ausziehen laſſen.

7) Nicht minder thut die Sommerrübeſaat ihre Dienſte. Sie wird ſpät beſtellet, und man zerſtört

alſo

alſo vorher den Wildhaber durch fleißiges Pflügen und Egen.

8) Endlich ſind Brache und Spätbeſtellung die Mittel, zu welchen man das meiſte Vertrauen hat, und am gewöhnlichſten ſeine Zuflucht zu nehmen ſucht. Dieſe Mittel helfen; ſie helfen aber nicht völlig, nicht immer. Die Erfahrung bezeugt, daß in denen Feldern, welche allzeit um das dritte Jahr brache liegen, nicht weniger Wildhaber ſteckt, als in den Jahrfeldern, welche alle Jahre beſtellt werden; daher erkennt man, daß das Brachen an ſich ſelbſt den Wildhaber nicht ausrotte, ſondern, wenn es ein Mittel dagegen ſeyn ſoll, es darauf ankomme, wie, wann und wie oft gepflügt wird. Denn man darf ſich nicht vorſtellen, daß etwann das Abhüten währender Brache den Wildhaber zerſtöre. Mancher denkt, wenn er ein Paarmal mehr pflüget, als andere Leute, ſo will er den Wildhaber zum Weichen nöthigen. Es kann gerathen; aber es iſt auch öfters fehl geſchlagen. Daher der gemeine Mann ſagt, wer den Wildhaber am ſtrengſten verfolge, den verfolge er deſto ärger wieder. Das macht, daß durch das Auflockern des Bodens der Wildhaber in den Stand geſetzt wird, ſich deſto ärger zu bewurzeln; wenigſtens hat der, welcher im künftigen Jahre aufgehen will, einen deſto beſſer zubereiteten Boden. Die Erfahrung iſt richtig. Es iſt indeſſen nicht zu läugnen, daß das Pflügen ein gutes und nothwendiges Gegenmittel gegen den Wildhaber ſey. Es kömmt aber darauf an, daß durch den Pflug und die Ege der aufgehende Wildhaber theils zerriſſen, theils auf die Oberfläche gebracht und von der Sonne gedörrt werde. Daher muß man 1) pflügen, wenn der Wildhaber noch ganz jung, und ſeine aufſproſſende Halme einem Zwirnsfaden ähnlich ſind, daß ſie leicht zerſchnitten und zerriſſen werden können. Wenn er ſich erſt beſtocket hat, ſo zertheilt man die Stauden, und es wurzelt ſich leicht eben ſo

viel wieder an, als man etwann zerſtört hat. Was einmal jung zeriſſen iſt, gehet nicht wieder auf, man pflüge auch bey welcher Witterung man wolle. 2) Muß man auf gut Wetter und Sonnenſchein ſehen, wenn er verdorren ſoll; und wenn das Wetter gut bleibt, einige Tage nach einander egen, bis alles, was nicht etwann mit dem Pfluge ganz untergebracht worden, Heu und Pulver iſt.

In der Brache, auch wo man ſonſt Sommerrübeſamen ſäen will, hat ferner das wiederholte Pflügen den ſichtbaren Erfolg, daß man vielen Wildhaber zum Aufgehen bringt, welcher ſonſt im folgenden Jahre erſt aufgegangen ſeyn würde. Man iſt aber deswegen für das folgende Jahr noch nicht ganz frey. Denn wenn auch alles, was in dieſem Jahre keimet und aufgeht, den Winter über zu Grunde geht, ſo liegt doch ſehr viel Geſäme in dem Acker, daß immer noch genug für das folgende Jahr übrig bleibt.

Die ſpäte Beſtellung des Sommergetreides iſt auch nicht allemal nützlich, und man iſt, bereits erwähnter Maßen, mit der Frühbeſtellung, unter gewiſſen Umſtänden glücklicher. Beſtellt man ſpät, ſo hat man insgemein flaches und ſchlechtes Korn; das iſt ſchon ein Schade. Allein der Wildhaber wird auch nicht ſicher dadurch getilget, und alsdann iſt der Schade noch größer. Beſtellet man zu Anfange des May, ſo zerreißt man mit dem Pfluge vielen Wildhaber, aber es iſt alsdann noch viel zurück, welcher nachkömmt. Wartet man bis in die Mitte des May, ſo hat ſich der Wildhaber beſtocket, und das Pflügen iſt ihm ſo gut, als wenn er umgepflanzt würde. Folgt ein Regen, ſo klebt alles wieder an, und wächſt hernach deſto muthiger.

Man pflügt gemeiniglich den beſtellten Acker, ſobald man allzu vielen Wildhaber unter der aufgegangenen Saat wahrnimmt, wiederum, woferu die Jahrszeit noch nicht allzu ſpät iſt; und dieſes geht an, ohne daß man

eine neue Ausſaat von Getreide daran wagt. Denn da der Wildhaber mit der Wendefurche etwas tiefer untergebracht iſt, als die Gerſte oder Haber bey der Saatfuhre: ſo faßt man mit dem Pfluge unter die Wurzeln des Getreides, daß ſolches zwar umgeſtürzt, aber nicht zerſchnitten wird. Vom Wildhaber hingegen wird ſehr vieles zerſchnitten, oder weil er ſchon länger ausgewachſen iſt, als das keimende Getreide, heraus geegt, um zu verdorren. Nach Beſchaffenheit der Umſtände, wenn man fürchtet; daß die Saat Schaden gelitten, oder wofern man dieſes Verfahren zweymal wiederholen müßte, giebt man dem Acker noch den halben Samen nach. Ja zuweilen wird beydes mit einander umgepflügt und ausgeeget, und der Acker aufs neue mit der völligen Ausſaat beſtellt.

Aus dieſem allen ſieht man, daß in der ganzen Ackerwirthſchaft kein ſceptiſcher Ding iſt, als der Wildhaber. Ich will alſo zeigen, wie man ſich alle dieſe bisherigen Anmerkungen zu Nutze machen müſſe, um ihn, da er ſich nicht mit Gewalt tractiren läßt, methodiſch und ſtandhaft zu verfolgen. Es kömmt vornämlich darauf an, daß man ſich nicht vorſtelle, man wolle den Wildhaber allemal gleich in einem Jahre, oder durch einen Verſuch, aus dem Acker bringen. Denn der Same liegt in allzugroßem Ueberfluß darin, und man kann ihn nicht ſämtlich in einem Jahre zum Aufgehen bringen. Je mehr man aber zum Aufgehen bringen kann, deſto beſſer iſt es; nur muß man dahin ſehen, daß er ſich nicht wieder beſame, und beym Pflügen und Egen, ſo viel möglich, auf trockne Witterung Acht haben, damit das Aufgegangene, was nicht mit dem Pfluge zernichtet wird, doch größtentheils verdorre, und ſich nicht aufs neue beſtaude. Demnach muß man den Schaden, den der Wildhaber an der Aernde, es ſey auf eins, oder mehrere folgende Jahre, verurſachen würde, gegen denjenigen abwägen, den der Gebrauch einiger Gegenmittel nothwendig mit

 ſich

ſich führt, damit man deſto herzhafter ein kleineres Uebel, ſtatt eines größern, erwähle. Vor allen Dingen aber muß man den Acker etliche Jahre nach einander mit ſolchen Getreidearten beſäen, die theils den Wildhaber nicht aufkommen laſſen, theils zeitiger abgemäht werden, als der Wildhaber ausfällt, theils mit ſolchen Gewächſen, zwiſchen welchen er ausgegätet oder durch die Hacke verderbt werden kann. Dergleichen Beſtellung wäre nach der Brache, Weizen. Im folgenden Jahre Lein, darnach Rocken, endlich wieder Brache, und ſo fort. Oder 1. Weizen, 2. engliſcher Haber, 3. Brache, 4. Rocken, 5. Mohrrüben, 6. wieder Brache. Kurz, man kann immer mit Brache, Winterfrüchten, und ſolchen Sommergewächſen, als: engliſchem Haber, Auguſthaber, Sommerrübſen, Kartoffeln, Möhren, Lein, Kohl, Wickenfutter ꝛc. abwechſeln. Die Erfahrung zeigt den Nutzen dieſer Methode. Wo man in der Nähe von Städten alles Ackerland wie Gartenland tractiren kann, hat man wegen des Wildhabers keine Sorge. Das Graben, Hacken, Gäten, und verſchiedene bald die Oberhand gewinnende Gewächſe laſſen ihn nicht aufkommen. Von letztern hat man beſonders die Schminkbohne zu Tilgung allerley Arten von Unkraut ſehr vorzüglich befunden, mit welcher, beſonders der Staffelbohne, ſich die ſo verdrießliche Weißwurzel (Campanula rapunculoides), die ſonſt eine Plage der Gärtner iſt, und viele andere Arten von Unkraut, ſehr glücklich ausrotten laſſen. Die allerbequemſte und ſicherſte Art iſt endlich die Beſtellung eines mit dem Wildhaber allzuſehr behafteten Ackers mit perennirenden Futterkräutern. Die erſten Paar Jahre geht der Windhaber mit auf, und wird etlichemal mit abgemäht, welches der Fütterung im mindeſten nicht ſchadet, ſondern ſolche dem Viehe deſto angenehmer und verdaulicher macht. Nachher ſieht man keinen Wildhaber weiter, und wenn nach 10 oder 12 Jahren der Acker wieder umgepflügt und

mit

mit Getreide beſtellt wird: ſo hat man auf etliche Jahre von dem Wildhaber keine Noth, wenn nur von des Nachbarn Acker keine neue Einſaat wieder zugeführt wird.

R. Abhandlung vom Wildhaber, ſt. in D. G. Schrebers neuer Cameralſchr. XI. Th. S. 185 — 200.

Vom Wildhaber, ſ. auch Leipz. Samml. VII B. S. 411. J. A. Grotians Land- und Gartenkalender, 2 Th. S. 162 — 131, und C. Reichards Land- und Gartenſchaz, 3 Th. S. 31 — 36.

Vom Tauben- oder Gauch-Haber, L. Avena fatua oder ſterilis, Aegilops, Fr. Fetu oder Avoine ſterile, ſiehe Schwingel.

Der Grau-Haber unterſcheidet ſich in 2 Sorten, nämlich 1) den Halbrecht, und 2) den Bart- oder Rauch- oder Purr- oder Sand-Haber, welcher ſonſt auch den verächtlichen Namen Mückenbein führt. Bey dieſem ſehen die Aehren einem großen Huſaren- oder Grenadierbarte, welcher am Backen breit und dick, vorwärts aber ſchmäler und ſpitziger iſt, nicht unähnlich; doch hat von einem ſolchen Barte der Haber nicht ſeinen Namen, ſondern vielmehr, weil das Korn viel Bart, oder langes, auflockerndes und leichtes an ſich hat; denn auf den langen Körnern iſt auf der runden oder glatten Seite ein recht langer Grahn oder Grachel, wie ein ſtarkes Pferdehaar, gewachſen, welcher im Fort- oder Zumeſſen, viel im Maße vortheilt, oder Auflockerung macht. Der Rauchhaber wird häufig in ſchlechtem Lande gebaut, giebt wenige, aber wohlſchmeckende Grütze, und füttert ungemein gut. Dabey hat er noch dieſen Vorzug, daß, weil er viel Froſt vertragen kann, ja, es ihn gar nicht hindert, wenn er auch abfrieren ſollte, man ihn daher ſehr zeitig ſäen kann. Das ganz ſchlechte Sandland würde den Kleebau bey brennenden Jahren, in welchen der zu ſtarke Dünger mehr ſchadet, als hilft, ſo ungewiß als koſtbar machen; der Bau des Rauchhabers hingegen iſt gewiſſer. Man nehme 1) alle 14 Tage 1 Morgen, 2, 3, 4mal nach dem Verhältniß

des Viehes und Saatlandes; 2) nicht das beſte Land, aber auch nicht todten rohen Sand, ſondern mittelmäßiges Sandland und Dünger. 3) Am Ende des Märzes kann derſelbe ſchon geſäet werden. 4) Man ſäet ihn dicker, als gewöhnlich. 5) Man miſcht auf 1 Morgen $\frac{1}{8}$ Metze kleine ſchwarze ſogenannte Vogel = oder Schirwicken darunter. 6) Ehe er ſchoßt, in den letzten Tagen des Maymonats, wird er abgemäht, und kömmt noch einmal wieder; ja in gutem Lande und günſtiger Witterung wohl das drittemal, aber kurz, und fein von Stängeln. Beyde Aernden, nebſt der dritten, wenn ſie folgt, geben überaus vieles und kräftiges Futter, grün und trocken gemacht, weil ſolches recht in der Kraft gemäht wird; inſonderheit die Wicken, welche ſo gut als das beſte Heu, und oft noch beſſer, ſind. Dieſer Haberbau hat vor dem Kleebauen gewiſſe Vorzüge; denn 1) nimmt der Haber mit ſchlechterm Lande und wenigerm Dünger vorlieb; 2) die Saat iſt nicht ſo koſtbar; 3) ſchickt ſie ſich für alle Oerter, und vornämlich gut für Leute, die kein anderes als Moor = und Heidegras zur Weide haben, welches nach Johannis keine Kraft mehr hat, und ſchon vor Johannis nur wenige. 4) Iſt bey dem Haberbau, grün und trocken gefüttert, weniger Mühe und Gefahr. Der Klee muß in Laken oder Körben eingetragen werden, brennt ſich leicht, und ſo iſt er ein Gift; der Haber hingegen wird in Garben eingebunden, und läßt ſich mehr und bequemer tragen. Der Klee iſt auch an ſich ſchwer zu trocknen. Iſt es naß Wetter, ſo verfault er auf dem Halme, wird in Schwaden gelb und ſchwarz, und verliert ſeine Kraft; der Haber hingegen kann mehr Regen vertragen. Iſt es zu heiß, ſo brennen die kleinen Blätter und Kleeblumen zu Pulver, ſo daß man nur die groben Stängel ärndet, welche das Vieh verſchmäht. Der Klee iſt ſo zart, daß er nicht viel betreten werden will, welches man doch nicht füglich verhüten kann; die Kleeſtaude wird davon zerquetſcht, daß ſie einfault

und

und ſtirbt: der Haber hingegen iſt nicht ſo weichlich, ſondern kann in dieſem Punct ſchon etwas vertragen. Der Klee, wenn man ihn zum Winterfutter trocknen will, verurſacht viel Mühe; mäht man ihn zu jung und zu früh ab, ſo fällt er ſehr zuſammen; läßt man ihn zu alt werden, ſo hat er grobe Stängel, wonach das Vieh nicht ſonderlich lüſtern iſt: beydes darf man bey dem Haber nicht befürchten. 5) Giebt das Haberfutter eine nicht ſo wäſſerige Milch, und folglich mehr Butter, als die viele Kleegruſe, und weil ſolches von Geile nicht allzu ſtark, wie der Klee, iſt, ſo verzehrt das Vieh ſelbiges, grün und trocken, rein auf; den Klee hingegen nicht.

Von dem Anbaue des ſogenannten Purrhabers in dem leichten Boden der Sandgegenden, und deſſen Nutzen, ſt. im 5 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Phil. Ernſt Lüders Abhandlung von dem Anbau des Purrhabers in dem leichten Boden, und deſſen vorzüglichen Nutzen, ſt. in deſſen Abhandl. und Bedenken über das Ackerweſen ꝛc. Flensb. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 268 — 280.

Hrn. Amtm. Neumanns Bemerkungen vom Rauchhaber: ſt. im 164 St. der öconom. Nachr. 1762, 8. S. 529 — 531. Von dem ſeeländiſchen Sandhaber, ſ. die 2 Samml. des I. B. der Kön. Großbritt Churſ. Brſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſchaft Nachr. ꝛc. Zelle, 1769, 8. S. 117 — 120. und 3 Samml. S. 330 — 332.

Tolle, vom Anbau des rauhen Habers auf dem Sande: ſt. in derſelben II B. 3 Samml. S. 342 — 345.

Der Schwarz-Haber, L. Avena nigra *C. B.* & *I. B.* ſylveſtrior nigra *Cæſalp.* wird wiederum in zwo verſchiedene Sorten eingetheilt. Die erſte iſt der ſogenannte Augſt- oder Auguſt-Haber, welcher kohlſchwarz an Farbe, nicht allzudickſchälig und ſo vollkommen an Körnern iſt, daß er vielmals der nicht zum beſten gerathenen Gerſte nicht viel nachgiebt, ſonderlich, da ſeine Körner ziemlich rund fallen. Er hat, ſonder Zweifel, den Namen vom Auguſtmonat, zu deſſen Anfang, oder wenigſtens in der Mitte, er zu ſeiner vollkommenen Reiſe gediehen iſt, ob er gleich noch ſehr ſpät geſäet werden kann; und er würde nothwendig allen übrigen Arten des Habers vorzuziehen ſeyn, wofern nicht dieſes beſondere

Riſico dabey wäre, daß ihn, bey deſſen herannahender Reife, auch ein mäßiger Wind völlig ausſchlagen könnte, oder zur Aerndezeit, auch nur 24 verabſäumte Stunden, ihn nicht mehr in den Riſpen, ſondern auf dem Felde liegend, anträfen.

Die zweyte Sorte des Schwarzhabers iſt der Eichel-Haber, welcher vermuthlich dieſen Namen von ſeiner harten Schale hat, welche, in gewiſſem Grade, der Schale einer Eichel noch wohl zu vergleichen iſt. Die äußere Schale iſt zwar ſchwarz, doch übertrifft ihn der Augſthaber noch an Schwärze; und dazu ſind auch in dieſem Habergeſchlechte niemals alle Körner kohlſchwarz, ſondern im Gegentheil ſehr viele davon ſo weiß, als der ſchönſte Weißhaber; gleichwohl aber ſind und bleiben auch dieſe weißen Körner ein vollkommener Eichelhaber; ja, man bemerkt zuweilen, daß in fettem Boden, und bey, durch untermiſchten Regeen, temperirter Witterung, weit mehrere weiße Körner gewonnen werden, als ſonſt in magerm Boden und trockenern Jahren geſchieht. An Körnern iſt dieſer Haber, nach dem Augſthaber, unter allen der vollkommenſte, und muß der Weißhaber, der doch ſonſt zuweilen auch ſehr ſchön iſt, beſonders gut gerathen ſeyn, wenn er ihm an Größe etwann beykommen ſoll. Dem innerlichen Gehalte nach iſt er zwar noch wohl reicher, als der Weißhaber, doch aber auch etwas härter, als dieſer, welches jedoch ſeine wahre Güte eher vermehrt, als verringert, indem er dadurch nahrhafter wird, und die Pferde, bey einerley Quantität des Futters, bey dem Eichelhaber allemal beſſer, als bey dem Weißhaber, zu gedeihen pflegen. Noch härter aber iſt die äuſſerliche Schale, indem dieſe Sorte Haber, unter allen übrigen, der dickſchäligſte iſt. Er iſt daher auch nur bey jungen und muntern Pferden, und die in ordentlicher Wartung ſtehen, mit Nutzen zu füttern; für alte abgetriebene Acker- oder Fuhrmannspferde aber, und denen öfters nicht einmal die nöthige Zeit zum Freſſen gegönnt

gegönnt wird, iſt er freylich nicht. Uebrigens haben die Körner keinen ſogenannten Bart, als der eigentliche Barthaber, ſondern ſind ſo glatt, und von eben der Proportion, als der Weiß= oder Grauhaber. Er wird zwar zu einerley Zeit, als der andere Haber, geſäet; es iſt aber beſſer gethan, wenn man den Eichelhaber etwas bey Zeiten in die Erde bringen kann. In dem Auswurfe beobachtet man gleiche Maß, als mit allem übrigen Haber; nur muß man dabey gehörig auf die Größe der Körner ſehen. Den Boden darf man nicht anders wählen, als man ihn zu anderm Haber nimmt. Ein gutes geſchlachtes Kornland iſt ihm allerdings am angenehmſten; und je tragbarer das Feld iſt, deſto beſſer geräth er auch nach der gemeinen Eigenſchaft alles Getreides. Er nimmt aber auch andern bequemen Boden an, wie man ihn dann auch in einem etwas ſteinigen, doch tragbaren Felde an Riſpen und Körnern ſehr vollkommen findet, ob er gleich übrigens etwas dünner, als gehörig, ſteht. Mit kaltem und ſehr naſſen Boden aber iſt er doch nicht recht zufrieden, indem er darin leicht verſauert, und gern zweywüchſig wird. Ueberhaupt liebt er zwar ein trocknes und warmes Land mehr, als ein feuchtes, es muß aber bey ſeiner Wärme auch nicht allzu locker ſeyn, daher nicht zu rathen ſtände, ihn auf den bloßen Sand zu bringen. Eine der Haupttugenden dieſes Habers iſt wohl dieſe, daß er das Feld, nach Art des andern Habers, weder wüſtet, noch ausſauget, ſondern man findet im Gegentheil das Stoppelfeld davon in allen Jahren beſonders mürbe und locker, verſpürt auch ſonſt keine mehrere Auszehrung, als ſonſt etwann von dem ordinären Winterkorn. Das Stroh am Eichelhaber iſt zwar etwas ſtärker und härter, als am Weiß= oder Rauchhaber; der Unterſchied aber iſt doch eben nicht ſo gar beträchtlich. Die Riſpen hingegen ſind allemal um ein anſehnliches größer und vollkommener, als bey den übrigen beyden Sorten. Unter die Vorzüge des Eichelha=

chelhabers iſt ohne Zweifel auch dieſer mit zu zählen, daß ihm das Wild auf dem Felde nicht ſo viel Abbruch thut, als dem andern Haber. Ob es ihn etwann zu hart, oder ſonſt nicht nach ſeinem Geſchmacke findet, will ich nicht unterſuchen; unterdeſſen iſt die Sache an ſich ſelbſt gewiß. Wer ihn mit Vortheil einärnden will, muß ihn auch zu ſeiner rechten Reife gelangen laſſen, und er darf nicht eher gehauen werden, als bis die Körner vollkommen ſchwarz, und die Schloſſen weiß werden. Denn anſtatt, daß er ſonſt im Schwade reifen ſollte, wie man etwan vom andern Haber, doch meines Erachtens ebenfalls ohne Grund, wie ich weiter unten zeigen werde, vorgiebt: ſo welkt er vielmehr, wenn er unreif gehauen worden, gar ſehr ein, behält eine bleiche lichtbraune Farbe, und wird über die Maſſen ſpitz und dürftig. Es hat auch bey ihm mit dem Ausfallen bey weitem die Gefahr nicht, als etwan bey dem Auguſthaber, und 4 bis 5 Tage nach ſeiner vollkommenen Reife erhält er ſich noch ganz feſt in den Riſpen. Ja, er muß ebenfalls nach dem Hiebe noch einige Tage im Schwade röſten, damit er ſich im Druſch abſchlage, und aus den Schloſſen gehe.

Gemeiniglich wird er zu Anfange des Auguſts, und alſo noch in der Kornärnde, oder wenigſtens mit dem Sommerkorne zugleich reif. Mithin bedarf er zu ſeiner Reifung beynahe 4 Wochen weniger Zeit, als der Weißhaber, welches auch wohl die Haupturſache iſt, warum dieſer Eichelhaber im meißniſchen Erzgebirge ſo ſtark erbaut wird, weil in daſigen Gegenden die Kälte gemeiniglich ſo zeitig eintritt, daß das andere Getreide nicht einmal zu ſeiner Reife kommen kann. Zudem wird daſelbſt auch viel Haberbrod gegeſſen, wozu ſich dieſer Haber, ſeiner großen und mehlreichen Körner wegen am beſten ſchickt. Was endlich das Verhältniß des Eichelhabers gegen die andern Haberſorten, ſowohl die Schocke, als den Ausdruſch betreffend, anbelangt:

langt: ſo iſt zwar gewiß, daß der ſogenannte Barthaber unter allen Arten der ergiebigſte iſt; denn ob er gleich noch ſo wenig Schocke bringt, ſo iſt doch hingegen der Ausdruſch oftmals ganz erſtaunend. Gleichwohl iſt und bleibt es an ſich die ſchlechteſte Sorte des Habers, welcher auch nur an denjenigen Orten erbaut wird, wo kein anderer wachſen will. Ich will alſo jezt auch nur die beyden beſſern Sorten, nämlich den Schwarz- und Weißhaber gegen einander vergleichen. Und da findet ſich gemeiniglich, daß der Weißhaber zwar mehr an Schocken, der Schwarzhaber aber mehr an Körnern bringt. Man kann nämlich in Mitteljahren auf 1 Scheffel Dresdner Maß Ausſaat Weißhaber, 1 Schock, 3 Mandeln zur Aernde rechnen. Auf 1 Scheffel Eichelhaber aber gewinnt man nicht mehr als 1 Schock, 2 Mandeln. Hingegen driſcht man aus einem Schocke Weißhaber nur 4 Scheffel; aus einem Schocke Schwarzhaber aber 5 Scheffel aus. Wenn man nun alſo rechnet:

1 Scheffel Ausſaat Weißhaber bringt
1 Schock, 3 Mandeln, à 4 Scheffel Ausdruſch,

thut 7 Scheffel;

1 Scheffel Ausſaat Eichelhaber bringt
1 Schock, 2 Mandeln, à 5 Scheffel,

thut 7 Scheffel, 2 Viertel:

ſo findet ſich, daß man an einem Scheffel Ausſaat Eichelhaber noch 2 Viertel mehr gewinne, als an einem Scheffel Ausſaat Weißhaber. Die Urſache dieſes Ueberſchuſſes aber iſt in der Vollkommenheit der Riſpe und Größe der Körner zu ſuchen. Und überhaupt bemerkt man, daß je dünner der Eichelhaber auf dem Felde ſteht, er deſto vollkommener an der Riſpe werde.

Endlich iſt noch anzumerken, daß ¾ Metze Eichelhaber am Gewichte gleich eine ganze Metze Weißhaber austrägt, welches zu der Zeit, wenn der Miliz die Natural-

turalverpflegung zugewogen wird, in der Quantität ſchon etwas beträgt, auch ohne Bedenken mitgenommen werden kann, weil die Güte der Körner den Abgang am Maße reichlich erſetzt.

Nachricht vom Eichelhaber, ſt. im 10. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1750, 8. S. 732 — 741.

Der nackende oder nackte Haber, L. Avena nuda, wird meiſtentheils nur in England gebaut. Dort hat man ſchon vor Alters in der Provinz **Kent** von der Cultur dieſes Gewächſes nützlichen Gebrauch gemacht, wie aus Lobel's adverſariis ſtirpium, S. 9. erhellt. Nach Ray's Zeugniſſe in ſynopſi ſtirpium britannicar. ed. 3. p. 389. geſchieht es auch in der Provinz Cornwall, wo ihn die Einwohner Pillis oder Pilcorn nennen, und nicht geringer, als den Weizen, verkaufen. In Millers Gärtnerlexicon Th. 1, S. 321 der deutſchen Ueberſetz. in 4. iſt folgende Nachricht davon befindlich: „Der nackte Haber iſt ſeltener, als die übrigen Sorten, beſonders in den ſüdlichen Theilen von „England. In den nordlichen Theilen von England, „Schottland und Wales aber, wird ſelbiger in Menge „gebaut. Man ſchätzt dieſe Sorte beſonders deswegen, „weil ſich die Körner rein aus den Hüllen dreſchen laſ„ſen, und nicht erſt in die Mühle gebracht werden „dürfen, wo man Habermehl oder Grütze macht. „Man bekömmt zwar von einem Morgen Landes an „Körnern nicht ſo viel, als von dem gemeinen Haber, „weil die Körner klein und nackt ſind, und alſo in dem „Maß näher zuſammen gehen; allein, was am Maſ„ſe abgeht, wird durch ſeine Güte wieder erſetzt.“ Hiebey iſt zu bemerken, daß der Ueberſetzer dieſes Lexicons, dieſen Haber Auguſthaber genannt hat; allein, es ſind dieſes zwo unterſchiedene Arten.

Der nackte Haber unterſcheidet ſich von dieſem und allen übrigen dadurch, daß das Samenkorn gleichſam nackend ſitzt, d. i. außer ſeiner eigenthümlichen ſehr zar-

ten Schale, keine dergleichen ſpelzenartige daran feſt verwachſene Bedeckung hat, wie die übrigen Arten des Habers. Er iſt eine natürliche Habergrütze, bey deſſen Anbau man aller Mühe und Arbeit überhoben ſeyn kann, welche dieſe nahrhafte und geſunde Speiſe erfordert, wenn ſie aus einer oder der andern Art von Haber, durch die Abſonderung der Hülſen vom Mehle auf der Mühle, zum Gebrauch in der Küche geſchickt gemacht werden ſoll. Es wird bey dieſem Haber, welcher aus lauter Mehl ohne merkliche Hülſe beſteht, nichts als das bekannte Küchengeſchirr, der Durchſchlag, erfordert, um ihn ſo zur Speiſe zuzubereiten, wie die durch die Kunſt verfertigte Habergrütze. Das von dieſem gedörrten Haber gebrauete Bier preiſt **Lobel**, a. ang. O. für das allerbeſte an.

Dan. Gottfr. Schrebers Nachr. von dem ſogenannten nackten Haſer, der öconomiſchen Societät zu Leipzig bey der allgem. Verſamml. d. 7 May 1765 vorgeleſen: ſt. n. e. Kupferabbild. in deſſen neuer Cameralſchr. V. Th. Halle, 1766, 8. S. 333 — 340.

Was endlich den **Weiß-Haber** betrifft, ſo unterſcheidet ſich derſelbe in den ſchweren oder engliſchen, und den ordinären oder gemeinen Haber. Der ſchwere oder engliſche Haber, unterſcheidet ſich in der Größe und Mehlreichheit der Körner vor allen andern Arten des Habers ſehr, wie man dann auch gegen dieſe in der Fütterung nur die Hälfte braucht, oder ſonſt die Pferde damit überfüttern würde. Herr Pr. **Schreber** hat dieſen Haber gegen Gerſtenkörner von der beſten Art abgewogen, und den Haber allzeit ſchwerer als die Gerſte, befunden. Bey etlichemal mit vollen Körnern angeſtellten Verſuchen, iſt gemeiniglich zwiſchen 50 vom Haber, und 60 von der Gerſte, eine Gleichheit geweſen. Eine ausführliche Nachricht von dem Nutzen und Gebrauche des engliſchen weißen Habers nach angeſtellten Verſuchen zu Lunden, vom Hrn. Gerh. **Willemot**, findet man im XIII. B. der überſ. ſchwed. Abhandl.

handl. a. d. J. 1751, S. 240 — 243. Der Verf. derſelben beweiſt: 1) daß er ſich viel ſtärker, als andere Arten, vermehre; 2) daß er größer und körniger, als der gewöhnliche, auch zum Bierbrauen ſehr dienlich ſey; 3) daß er nicht allein beſſere Grütze, ſondern auch gutes Futterſtroh gebe; die Stoppel, welche von dieſem Getreide kömmt, wenn man es ſchneidet, ſey insbeſondere den Schafböcken zu geben dienlich, wenn ſie die Schafe im Herbſte beſpringen, weil ſie davon viel brünſtiger werden; auch ſey es dienlich, ſie damit zum Schlachten zu mäſten. Er merkt auch zugleich mit an, ehe man ihn ausſäete, müßte er ungefähr einen Tag lang im Miſtwaſſer eingeweicht werden. Sobald er etwas getrocknet iſt, ſäet man ihn ganz dünn auf den Acker, wie man Dinkelgerſte ſäet, und eget ihn etwas tief ein. Nach verrichtetem Säen läßt man den Acker einen Tag oder mehrere liegen, nachdem ſich die Witterung anläßt, und darauf die Ege von neuem über ihn gehen. Er liegt lange in der Erde ehe er aufgeht, alsdann aber ſchoßt er deſto ſchneller. Wenn er erſt in die Höhe kömmt, iſt er von andern Gerſten- und Haberarten durch ſeinen ſtarken Wuchs, ſeine großen breiten Blätter und dunkle Farbe leicht zu unterſcheiden. Einige Verſuche mit dieſem Haber hat Herr Profeſſor **Schreber** im J. 1757 angeſtellt, und in dem 25. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, S. 398, f. Nachricht davon ertheilt, ſo wie von denen in den Jahren 1758, 59 und 60, im 2 Th. ſeiner neuen Sammlung ꝛc. S. 432. Hr. St. H. v. W. zu S. berichtet davon an Hrn. **Schreber**, unterm 5. Jan. 1762. daß er davon im Garten ſo viel gebaut, daß er nun im Felde ſchon einen Verſuch damit machen könne; er habe die Körner geſteckt, und es ſey derſelbe ſo ſtark gewachſen, daß die Blätter über einen guten Zoll breit, und die Stängel wie ſtarkes Rohr geworden; jedoch ſeyn ſie vom Winde zerknickt worden, daß eri hn an Stäbe anbinden

binden laſſen müſſen; aus einem Korne wären 10 bis 12 Halme gewachſen, und die großen Stängel hätten über 100 Körner gehabt.

Anmerkung von dem engliſchen Haber, ſt. in Nro. 16 des Lpz. Jnt. Bl. v. J. 1764, S. 150, f.

Der ordinäre oder gemeine Weißhaber, weiſſer gelber oder glatter Haber, März-Haber, Avena vulgaris vel alba *C. B.* ſativa & prima *Trag.* Avena frumentum *Cord.* Avena veſca *Lob. Park.* wird zwar unter den ſämmtlichen Feldfrüchten für geringe geachtet; aber wer die Wirthſchaft recht verſteht, wird ganz anders davon urtheilen, indem ſehr oft die Gerſte nicht halb ſo viel Nutzen einbringt, wenn dieſelbe auf das beſte Land nur zu unrechter Zeit geſäet worden iſt, als wenn Haber, welcher eben nicht ſo ekel in Anſehung der Witterung iſt, dahin geſäet worden wäre, und da zumal der Haber öfters das 10. ja 12. Korn trägt, und ſich alſo vortrefflich löſet, ſo muß in der That dieſe ſehr nutzbare Frucht nicht für geringe geachtet, oder, wie insgemein geſchieht, ſo gar ſchlecht tractirt werden. Er wächſt zwar überhaupt in allen Ländern, und zwar faſt auf jedem Boden, und trägt auf den meiſten gut zu, wo man nur irgend eine Kornärnde erwarten kann. Jnsgemein wirft man ihn in das allerſchlechſte Land; und wo ſonſt nichts wachſen will, da bringt man Haber hin; allein, wenn man ihm einen beſſern Boden widmete, würde er auch beſſer gerathen, als gemeiniglich geſchieht. Es iſt ein ſehr irriges Vorurtheil, welches wir von ihm haben, als ob er ſchlechterdings nur ein ſchlechtes Land verlangte, und allen guten Boden verwürfe. Die Erfahrung hat gezeigt, daß er in einem guten Lande ſo ſchön gerathen ſey, als er in eben ſolchem Jahre in einem ſchlechten Felde jämmerlich geſtanden hat. Und es haben ja ſchon unſere Vorfahren gewußt, daß ein ſchlechter Haber in beſſerm Boden wieder beſſer an Körnern werde, ein guter Haber aber in ſchlechtem Boden

Boden auch wohl gar ausarte. Da ſich nun der Preis des Getreides gewiſſermaßen auch nach der Güte deſſelben richtet, der Haber auch noch endlich allemal, in Proportion ſeines Gedeihens, auch noch ſein Geld gilt: ſo thut man unſtreitig beſſer, wenn man ein äquivoques Feld, d. i. ein ſolch Stück Land, welches z. B. noch etwann Gerſte tragen könnte, doch aber davon noch keine gewiſſe Frucht verſpricht, ſtatt der Gerſte mit Haber beſäet, ſo iſt man deſto ſicherer, und riſquirt weder Saat noch Frucht. Kurz, man wird am Haber niemals einbüßen, wenn man ihn auch gleich in das beſte Weizenfeld ſäen wollte. Ein ungezweifelter Beweis, daß er auf reichem Lande gut fortkömmt, iſt der, daß er gemeiniglich zuerſt geſaet wird, wenn die reichſten Felder und Wieſen aufgebrochen werden, um wie man ſaget, ihnen ihre Schärfe zu benehmen; Weizen würde darauf bloß ins Stroh ſchießen. Auf einem naſſen und ſumpfigen Boden thut der Haber niemals gut, indem die Körner zum Theil bald, und zum Theil langſam aufgehen, folglich derſelbe nicht zu einer Zeit reif wird. Es iſt alſo am beſten, ſolche Aecker hiezu zu erwählen, wo vorher Winterweizen oder Rocken geſtanden hat.

Wer viel trockene Wieſen von hartem Erdreiche hat, und nicht im Stande iſt, weder ihnen mit Dünger zu helfen, noch ſie zum Acker zu brauchen, nutzt ſie am beſten zu Haberlande, wenn er ſie im Herbſte mit dem Pfluge durchackert, nachdem alle die andern Aecker beſtellt ſind. Im Frühlinge wird der Haber geſäet und eingeeget. Nach der Aernde läßt man das Feld bis zum andern Jahre ruhen, und kann unterdeſſen Vieh darauf weiden laſſen, aber keine Schweine. Auf dieſe Art erfriſchet ſich das Erdreich in ſolchem harten Lande, weil die Graswurzeln und Stopeln, indem ſie verfaulen, ſelbſt guten Dünger geben, und ein Stück Land, welches, nach der Verſicherung des Hrn. Triwen im IV. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 41, nicht 3 Lis-

pfund

pfund Heu trug, eine vollkommene Wagenladung Haber mit Stroh und Frucht geben kann.

Wenn der Haber nach einer Frucht von Weizen, Rocken oder Gerſte geſäet wird, ſo pflegt man gemeiniglich um den Anfang des Februars einmal zu ackern, um die Stoppel umzuwenden, und den Samen auf zweymal breit zu ſäen. Nach der erſtern Saat wird er ein= und nach der zweyten 5 bis 6 mal eingeackert. Dabey iſt zu merken, daß ein bis zweymal mit der Ege quer über die Furche gefahren wird, um die Klumpen zu zerſchlagen, und den Samen zuzudecken; die übrigen male aber bleibt es nach der Linie, wie die Furchen gehen, damit nicht die Stoppel heraus auf die Fläche kommen möge. Doch dürfte es wohl den Wirthſchaftsregeln gemäßer ſeyn, die Stoppel im Herbſte einzuackern, damit ſie im Winter faulen könne, und das Feld gleich vorher, ehe der Haber geſäet wird, noch einmal zu ackern, und gut zu egen. Dieſes macht den Erdboden feiner, und zu der Aufnahme der Körner bequemer. Die darauf erfolgende reichlichere Aernde wird die, einmal mehr angewendeten, Ackerkoſten reichlich erſetzen. Duhamel, im VI. Th. ſeiner Culture des terres, S. 2, merket an, es wiſſe jeder Landwirth, obwohl wenige darnach thäten, daß alles Sommergetreid auf ſolche Weiſe ſehr gebeſſert würde; alsdann führt er das Beyſpiel eines von ſeinen guten Freunden, des Hrn. v. Elu, an, welcher ſein Haberfeld zum Theil 3 mal habe ackern laſſen; das Jahr 1759 wäre ganz beſonders trocken und für das Sommergetreid gar nicht günſtig geweſen, doch wäre ſein Haber gut gewachſen, hätte vollkommen wohl ausgehalten, bis er ganz reif geweſen wäre, und hätte ſehr viel Körner gegeben. Wenn Haber auf Brachfeld, oder auf ſolches, welches neu aufgeriſſen iſt, wie es oft geſchieht, geſäet wird, ſo ackert man vorher einmal im Jäner, wenn die Erde feucht iſt, um die Schwarte umzuwenden. Die Ege muß eben ſo geführt

werden, wie die Furchen liegen, oder doch ſehr wenig die Quere gehen, damit nicht der Raſen heraus komme. Doch auch dieſes heißt nicht gut gewirthſchaftet. Denn dieſe Saat geſchieht doch hauptſächlich, als eine Vorbereitung zu anderm Getreide, und dazu würde der Erdboden viel beſſer beſtellt werden, wenn der Schwarte Zeit zu verfaulen gelaſſen würde. Denn die Graswurzeln werden den Wurzeln des Getreides nicht verſtatten, tief in die Erde zu dringen. Haberacker muß, wenn er gleich ins Beet fertig geackert worden iſt, einige Tage, ehe man ſäet, liegen bleiben, damit die Furchen von der Sonne und Luft erwärmet und trockener gemacht werden. Wenn der Haberacker lehmartig iſt, da thut man ſehr wohl, wenn man ſolchen noch vor Winters ordentlich ins Samenbeet pflüget; der Lehm wird durch den Froſt angegriffen und mürbe gemacht; und wenn man ſolchen im letzten Winter, nämlich im Februar, oder März, ſäet, ſo zerfallen die ſonſt feſten Furchen, wie Märgel, von einander; hingegen ſind lehmartige Aecker im Frühlinge oder letzten Winter ſehr ſchwer zu ackern; die Furchen ſind ſchleußig, und gleißen vor Fettigkeit; wenn auch die Ege darauf etliche mal hin und her geſchleppt wird, bleiben die Furchen doch als Bänke liegen; ja, wenn die Luft und Sonne darauf fällt, ſo wird der lehmartige Acker noch feſter.

Viele, auch ſonſt ſich klug dünkende Ackerleute, wenn ſie im ſchweren Boden den Haber auf die erſte Furche ſäen, pflegen die Furche über die Maßen breit zu machen, unter dem Vorwande, daß ſie mit der Arbeit eilen müßten, um den Samen noch die erſten Winterfeuchtigkeiten genießen zu laſſen. Allein, es iſt gewiß, daß dergleichen Leute, durch das breite Furchen ackern, ſich nur, anſtatt die Arbeit zu fördern, ſolche vielmehr aufhalten, und ſich und dem Ackerviehe ſauer machen, ſondern auch noch überdies das Aufgehen und Wachsthum der Frucht verhindern, und den Acker auf viele Jahre hinaus verderben.

derben. Denn 1) ob man gleich ſolchergeſtalt wohl 1 oder 2 Umgänge auf jedem Beete im Ackern erſpart, ſo muß man doch die hier erſparte wenige Mühe und Zeit, im Einegen des Samens, vielfach wieder bezahlen; indem dergleichen Acker vielmals kaum mit 15 bis 20 Strichen, und nachdem die Witterung naß einfällt, auch wohl gar nicht gewonnen wird, ſondern die Furchen immer feſter und derber, wie eine Tenne, in einander getreten, und alſo die Samenkörnchen am Aufgehen, und die etwann noch einzeln aufgegangenen am Fortwachſen verhindert werden, anſtatt daß, wenn die Furche nur ⅔, oder auch wohl nur halb ſo breit iſt, der Acker mit 4, bis höchſtens 6 Strichen, gut gemacht werden kann. Ueberdies zeigt ſich auch 2) die üble Wirkung dieſes Wühlens im Acker in der Brache, als welche durch die Feſtigkeit des Feldes verhindert wird, ſich gehörig zu beſtocken, und dem Viehe recht zu Statten zu kommen. Am allermeiſten aber zeigt es ſich 3) alsdann, wie übel dergleichem Acker dadurch vorgeſtanden worden, wenn er im nächſten Sommer wieder zur Kornſaat dienen ſoll, indem man ihn alsdann ſo verwildert und ungeſchlacht finden wird, daß er, nach Beſchaffenheit der einfallenden Witterung, vielmals kaum durch 2 Arten von Bearbeitung, mehr als ſonſt gewöhnlich, z. B. durch Wenden nach der Brache, oder durch zweymal Hacken, nur ein wenig wieder wird zurecht gebracht werden können. Die Stücke Raſen werden ſich bey der Saat doch immer noch auf dem Acker herum zerren, und den Samen von dem einen Orte weg, auf den andern aber zuſammen ſchleppen; der übrigen Schäden, welche ſich erſt bey nächſter Aernde entdecken werden, nicht zu gedenken.

Den Samen betreffend, ſo muß es unverdorbener, lauterer, und einerley Haber ſeyn. Unverdorbener, der nicht grasgrün abgemäht, erſtickt oder ausgewaſchen iſt. Lauterer, der von dem ſchwachen oder wilden Haber, von den mancherley Gattungen fremden Geſämes,

abſonderlich aber von ſeinem ſchädlichen Stiefbruder, dem Schwindelhaber (Triticum temilentum) mit der Reuter oder dem Siebe fleißig geſäubert und geſchieden worden. Einerley, daß nämlich nicht ordinärer oder frühzeitiger Haber, oder Haber von zwo unterſchiedlichen Gegenden und Böden, unter einander geſäet werde. Zweyerley Haberſamen werden gemeiniglich ungleich reif. Ob im übrigen der zum Säen beſtimmte Haber im vorigen Herbſte etwas untergrün oder ganz zeitig abgemäht, erſt nach wenigen Tagen, oder gleich der Sichel nach, aufgebunden worden ſey, wird eben nicht gar zu viel zu bedeuten haben, wenn er nur nicht ſchwach oder ausgewachſen iſt. Man hat angemerkt, daß ein 2, 3, 4, 5, 6 und mehrjähriger Haber, zumal wenn er im Strohe bleibt, noch immer ein ſehr vorzüglich ſchöner Saathaber ſey, welcher viel größere und vollere Körner trägt, weil die Getreidekörner in ihren Aehren nach und nach viel kräftiger werden, wie dann auch die Austrocknung dieſer Körner, wenn ſie auch ſehr weit gienge, an ihrer Fruchtbarkeit nichts ſchadet. Gewöhnlicherweiſe nimmt man 4 Scheffel Ausſaat zu einem Morgen Landes; aber an verſchiedenen Orten ſäet man 6, oder mehr, hinein, wo nämlich der Boden mager iſt, oder wo dieſe ſchlechte Gewohnheit eingeführt iſt. Es iſt ſelten, daß man den Haber einweicht; er ſcheint auch nichts nöthig zu haben, daß er gut wachſe. Aber man weicht ihn auch ein, wenn man andere Abſichten hat; und dieſes kömmt bloß auf den Landmann an. Man hat ein Sprichwort, daß nämlich ein hurtiger Menſch den Haber, und ein träger Kerl die Gerſte ſäen ſoll, weil der Haber nicht ſo dicht, als die Gerſte, geſäet werden muß. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darf der Haber nicht ſo dick, als in gutem und fettem, geſäet werden, ſonſt würde ein Körnlein das andere im Wachſen verhindern. Allein, dieſes kömmt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachſe nur ordentlicher-

weiſe

weiſe ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anderes lehrt, daß nämlich aus den untern Knoten des Haupthalmes, wenn ſie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurzeln ausſchlagen, welche Nebenhalme treiben, und dieſe immer ſo fort dergleichen Eigenſchaft behalten, ſo lange Nahrungsſaft vorhanden iſt: ſo iſt am beſten, wenn niemals der Same allzu dick, ja in wohlgedüngtem und fettem Acker eher weiter, als näher, zuſammen kömmt, weil er alsdann beſſer ſtaudet, und folglich reichlicher trägt.

Vordem pflegte man den Haber nicht eher, als im Märzmonate, zu ſäen; aber ſeit einiger Zeit hat man angefangen, im Anfange des Februars zu pflügen, und in der Mitte des Februars ihn zu ſäen und zu egen; und hier können wir das alte Sprichwort anbringen: Je eher in den Boden deſto eher heraus; auch iſt die Bauernregel: Den Haber ſäe im Hornung wohl, ſo werden deine Scheunen voll, oder, wie die Franzoſen ſagen: Avoine de Fevrier remplit le grenier; wie man dann auch aus der Erfahrung findet, daß das Korn ſolchergeſtalt früher reif wird, als es werden würde, wenn man es ſpäter ſäete. Man kann alſo den Haber, wenn man nur wegen des Froſtes und Schnees, und wegen der Näſſe, in den Acker kommen kann, ohne Gefahr und Bedenken im Februare ſäen. „Wenn die Winter nach Lichtmeſſe warm, und zu der Zeit offenes Wetter geweſen iſt, ſo weiß ich“, (ſagt Hr. Amtmann Leopold im 25. St. der neuen Oecon. Nachr. S. 151,) „daß in Schleſien viel 1000 Scheffel im Februare ſind geſäet, und daraus der friſcheſte und beſte Haber geworden iſt. Ja, ich getraue mir gar, die Probe zu machen, daß, wenn ich im December vor Weihnachten gutes und offenes Wetter, in den Acker zu kommen, hätte, man zu ſolcher Jahrszeit ſchon ohne Bedenken Haber ſäen könne. Denn es iſt bekannt, daß der Haber dickſchälig iſt, und ſich lange im Acker, wenn es kalt iſt, ohne aufzuzehen, hält. Er geht nie-

mals eher auf, als bis die Sonne den Acker erwärmt, und alſo würde unfehlbar mein vor Weihnachten geſäeter Haber ohne Schaden bis auf den Frühling im Acker liegen, und geſetzt, er gienge auch unter dem Schnee etwas auf, ſo würde es ſich mit demſelben eben ſo, wie mit dem Korne, verhalten, welches auch manchmal unter dem Schnee aufgeht. In den Teichen wird aber der Haber aus der Urſache nicht ſo früh, als auf dem Felde, geſäet, weil man im Teiche, wegen zu vieler Näſſe, nicht ſo zeitig ackern kann, auch die nöthige andere Feldackerarbeit verhindert, daß man die Teiche bis nach der Gerſtenausſaat verſparen muß. Wer aber trockene Teiche hat, und ſolche zeitig ackern kann, erlangt auch beſſern und friſchern Haber, als wenn er ſpät ſäen muß."

Man hat zwar die alte Bauernregel; Gerſte ſoll man einſtäuben, und den Haber einkleiben; man thut aber allemal beſſer, wenn man alles und jedes Getreide, auch den Haber ſelbſt, bey zwar noch feuchtem Lande, aber doch trocknem Wetter, in die Erde bringen kann.

Von der mit Ausſäung des Habers begleiteten Eichelnſaat, ſ. unter **Eiche**, Th. X, S. 238, f.

Das Haberkorn, wenn es im Acker geſäet worden, wird nicht ſo bald, als wie Weizen, Korn und Gerſte, zum Bewurzeln und Aufgange erweicht; die harte und dicke Schale verhindert es. Wenn es aber dahin gebracht wird, ſo kommen am kurzen abgeſtumpften Ende zuerſt die Wurzeln hervor, und hernach bricht im andern, oder obern ſpitzigen Orte, der Keim oder das Blatt heraus. Wenn das Haberkorn durchbricht, ſo kömmt zuerſt nur ein einziges Blatt hervor; es ſieht, der Farbe nach, in etwas der Gerſte ähnlich, doch iſt das Haberblatt etwas ſchmäler, und auch mehr dunkelgrüner. Wenn im May der Haber ſcharf zu wachſen anfängt, und auf gutem Acker ſteht, ſo kömmt er der Gerſte im Anſehen ſehr nahe und gleich; und auf fremden Orten können ſich die Wirthſchafter leicht verſprechen, daß ſie Haber

für

für Gerſte anſehen. Das Beſtocken und Schoſſen des Habers iſt mit andern Getreideſorten einerley; jedoch weicht das Blühen des Habers in etwas von der Gerſte ab. Wo man in der Gerſte keine Blüthen verſpürt, ſo ſieht man doch am Haber manchmal eine Blüthe.

Wenn der Haber etwann 4 Zoll hoch ſteht, laſſen verſtändige Landwirthe eine hölzerne Walze darüber wegfahren, nachdem ein Regen die Erdklöße erweicht hat. Wenn dieſe auf ſolche Weiſe zerdrückt und zerſchlagen werden, ſo kömmt an die Wurzel der Pflanze friſche Erde, ihr Wachsthum wird merklich befördert, wenn ſie nicht zu dick ſtehen; und die Oberfläche der Erde wird damit glatt gemacht, daß die Mäher in der Aernde deſto genauer an dem Boden weg hauen können. Dieſes letztere ſollte ſorgfältig geſchehen, da der Haber ſelten hoch wächſt. Sowohl Haber, als Gerſte, muß fleißig vom Unkraut gereinigt werden.

Wider den ſchädlichen *Mehlthau im Haber*, hat ein gewiſſer J. F. L. aus dem Hollſteiniſchen, im 102. St. der Leipz. Samml. S. 541, ein durch Verſuche bewährt befundenes Mittel bekannt gemacht. Nachdem ihm nämlich der Mehlthau ſeit etlichen Jahren die Haberſaat auf ſeinem unweit Hamburg gelegenen Marſchgute dergeſtalt verdorben hatte, daß, da er ſonſt bey mittlern Jahren das 5te, 6te Korn rechnen können, er kaum die Einſaat geborgen: ſo ließ er im Frühjahre 1752 einen Schlag Weideland ausbrechen, und beſäete ſolchen mit weißem Haber, ohne Miſt. Ein Stück in ſolchem Schlage von 1 Sack oder 6 Himpten Einfall, hatte er vorher mit kurzem Schweinmiſte gedünget. Ein anderes Stück von gleichem Gehalte hatte er zwar nicht mit dieſem Miſte gedüngt, doch aber die Saat 12 Stunden vorher in ſolcher Miſtgauche eingeweicht, nachher trocknen, und daher etliche Tage ſpäter ſäen laſſen; beyde Stücke aber ſind vom Mehlthaue gänzlich befreyet geblieben, da doch derſelbe, ſowohl in dieſen, als andern

Haberſchlägen, den gewöhnlichen Schaden gethan hatte.

Von der Raupe in dem Haber, werde ich unter dem Artikel Raupe (Getreide=) handeln.

Der Haber iſt reif, wenn das Stroh gelb wird, die Körner eine Härte bekommen, und die Hülſe ſich zu öffnen und den Samen zu zeigen anfängt, welches mehrentheils zu Ende des Auguſts geſchieht. Nachdem der reife Haber beſchaffen iſt, und es die Lage des Feldes zuläßt, wird er entweder mit der Senſe abgemäht, oder mit der Sichel geſchnitten. Insgemein mäht man ihn noch halb grün ab, wenn er an ſeinen Körnern noch nicht reif und hart iſt, welches man deswegen thut, damit dieſe Arbeit deſto beſſer und geſchwinder von ſtatten gehe, und weil man vorgiebt, man könne nicht ſo lange warten, bis das ganze Feld reif iſt, man müſſe das künftige Kornfeld um dieſe Zeit pflügen und anſäen, und weil man glaubt, daß deſſen ungeachtet der Haber dennoch auf dem Boden reife, eben ſo gut, als wenn er noch aufrecht ſtände. allein, grün abgeſchnittener Haber bleibt mehrentheils leicht, und geht ungern vom Strohe; und wenn ſolcher gedroſchen, und nachgehends auf den Boden gebracht wird, ſo ſchrumpfen die Körner zuſammen, und können folglich nimmermehr ſo viel in das Maß geben, als vollkommene Körner. Hingegen muß man den Haber auch nicht allzu reif oder überſtändig werden und die Riſpen einbrechen laſſen, weil ſonſt Wind und Platzregen den beſten Theil der gehofften Aernde abwehen und ausſchlagen, und ſolche überreife Frucht auch noch auf dem Boden etwas dahinten läßt.

Eine ſichere Methode, zu urtheilen, wenn der Haber zu ſchneiden iſt, von Jo. Elton: ſt. im Stutg. allg. Mag. von J. 1767, S. 467—469.

Wie lange endlich der abgehauene Haber noch auf dem Acker liegen bleiben ſolle, ehe er heimgeführt wird, iſt eine Frage, bey deren Beantwortung vieles auf die Landesart, und auf den beſtimmten Gebrauch deſſelben, ankömmt. Auf dem obern Schwarzwalde, wo der

mehreſte

mehreſte Haber gemahlen, und nebſt Rockenmehl zu Brod gebacken wird, läßt man denſelben nicht lange auf dem Felde liegen und benetzt werden, damit man ihn deſto zarter mahlen und nützlicher verbacken könne; maßen, wie bekannt iſt, das Mehl von der im Wetter aufgeſchwollenen Frucht im Backen leicht fließt und nachläßt. In andern, und zwar den mehreſten Gegenden aber, in welchen der Haber größtentheils den Pferden, dem Rindviehe, Schweinen ꝛc. gewidmet wird, läßt man ihn in den Reihen und Schwaden, 8, 14 Tage, und 3 Wochen, der Witterung über, bis er durch einen Regen wohl eingeweicht, oder von den ſtarken Thauen mürbe gemacht worden, und zwar aus folgenden Gründen: 1) weil ſolcher überwitterter Haber beſſer füttere; 2) weil er auf ſolche Art größer und vollkommner werde, d. i. das Maß deſto eher voll fülle; 3) weil ſolcher beym Dreſchen lieber vom Stroh gehe; 4) weil das Unkraut, wenn ſich etwas davon findet, dürre werde. Wenn ſich nun viele Regen einſtellen, ſo wird er unanſehnlich und ſchwarz, wächſt auch unterweilen in den Schwaden gar aus. Während ſolcher langen Zeit freſſen die Raben und andere Vögel; wie auch die Mäuſe und Hamſter, gar vieles weg, welche letztere den mehreſten Schaden thun, und den Haber in ihre Kammern ſchleppen; der Dieberey nicht einmal zu gedenken. Und was noch das Schlimmſte iſt, ſo nimmt man auch von ſolchem Haber wiederum zur Ausſaat. Wie können aber dergleichen verdorbene Körner aufgehen, keimen und hervorwachſen? Es iſt gewiß, daß ſie beynahe die Hälfte zurück bleiben, welches man nachmals dem Grunde und Boden, wie auch der Witterung beymeſſen will. Wäre es daher nicht beſſer, wenn ein Ackersmann jedes Jahr ſo viel Haber recht vollkommen reif werden ließe, als er ungefähr im künftigen Jahre zum Ausſtreuen nöthig hätte? und dieſen muß er bey gutem Wetter abſchneiden, und ſofort, oder wenigſtens unberegnet, an ſeinen gehörigen

Ort führten. Jedoch kann Haber noch unter allen am feuchteſten eingefahren werden, wenn nur das Unkraut darunter erſtorben iſt. In einer ſehr naſſen Aernde, wenn das übrige Getreide übel zugerichtet wird, leidet doch dieſer wenig oder gar keinen Schaden; denn das Stroh und die Aehren ſind ſo glatt und feſt, daß das Waſſer davon abläuft; von Natur iſt er ſo trocken, daß er auch, wenn er feucht eingefahren iſt, dennoch im Feimen nicht warm oder ſchimmlig wird, wie es anderm Getreide gemeiniglich wiederfährt. Dieſes iſt in den nordiſchen Gegenden ein großer Vortheil, weil dort die Aernde insgemein ſpät, und der Herbſt naß iſt.

Sollte ja nicht alles vom Haber in der Gelbreife zu zwingen ſeyn: ſo iſt entweder bey Mondenſchein, oder bey den Morgen- und Abend- niemals aber in den heißeſten Mittagsſtunden, zu hauen, auf welche Art auch den Mähern die Arbeit erleichtert wird. Beym Binden werden die Hauhecheln ausgeworfen, damit ſich weder Menſchen noch Vieh in dieß ganz unnütze Kraut ſtechen.

Herr Liſle widerlegt die Meinung derer, die ſich einbilden, grün gehauener Haber werde reif, wenn er in Schwaden liegt. „Wenn reif werden, ſpricht er, ſo „viel heißt, als verſchrumpfen, abtrocknen, oder verwel„ken, ſo muß ich den Satz einräumen. Will aber der Land„mann damit ſo viel ſagen, der grüne Haber werde, „wenn er 14 oder 10 Tage, oder nur eine Woche vorher, „gehauen wird, ehe er reif iſt, in ſeinem Wachsthume „weiter fortfahren, ſo lang er in Schwaden liegt, auf„ſchwellen, ſowohl als hart werden, ſo muß ich ihm „widerſprechen. Im Jahre 1707 habe ich davon ei„nen richtigen Verſuch gemacht. Da ich das Som„mergetreide hatte ſäen laſſen, und der Boden durch„aus trocken war, ſo gieng die Hälfte von Haber und „Gerſte nicht eher auf, als da gegen das Ende des „Maymonats Regen kam. Hiedurch war das Ge„treide

„treide an den meiſten Orten zweywüchſig. Weil nun „zu befürchten war, der zeitig aufgegangene Haber „möchte die Körner fallen laſſen, ſo mußten wir den „grünen mit dem reifen Haber zugleich hauen; außer„dem hätten wir noch 10 Tage länger gewartet. Ich „ließ ihn länger, als eine Woche, in Schwaden liegen. „Da ich ihn aufladen ließ, ſo hatte, dem Anſehen „nach, der grüne Haber eine reifere Farbe angenom„men; das Korn war ſehr hart, aber zum Erbarmen „klein und eingekrochen. Damals that ich dieſes aus „Noth; indeſſen muß es doch nicht mit ſolcher Gleich„gültigkeit geſchehen, als es unter den Landwirthen „gewöhnlich iſt. Ich darf nicht unerinnert laſſen, daß „dieſer grüne Haber völlig aus der Milch, und voll„kommen ausgewachſen war.“

In den Handgriffen, den Haber einzuärnden, übertreffen die Landleute in den nördlichen Provinzen Englands die ſüdlichen; denn ſie mähen ihren Haber ſehr ſorgfältig, und ſäubern ihn von dem Unkraute, wie die ſorgfältigſten Landleute bey ihrem Weizen thun; und viele von ihnen binden ihn gleich in Garben, wenn ſie ihn gemäht haben. Aber andere, die klüger ſind, binden ihn den ganzen Tag über nicht, bis die Mitte der Garben trocken iſt; alsdann erſt binden ſie ihn auf, und ſetzen 10 oder 12 Garben in einen Hocken, wie es dem Landmanne gefällt. Zwo davon werden Hooders (Decken) genannt; welche auf die andern gelegt werden, um ſie zu bedecken. Auf dieſe Art können ſie einige Tage ohne Schaden ſtehen; und wenn etwa ſchlimmes Wetter einfällt, ſo wird der Haber doch in einem trocknen Tage wieder gut ſeyn.

Um den Haber in den Scheunen wohl aufzuhäufen, muß man die Büſchel auflöſen, und die Halme auf gleiche Weiſe auf den Haufen legen. Man ſetzt den Haber durch dieſe Art, ihn zu legen, vor dem Gewürme, welches alsdann nicht durchdringen kann, in Sicherheit.

cherheit. Der Kern erlangt hiedurch eine Beſchaffenheit, welche er nicht haben kann, wenn man ihn in Garben läßt, und es geht in einen einzigen Raum ſo viel Haber, als zwo anfüllen werden. Denn da die Habergarben nicht lang genug ſind, um an die Wand, wie die Korngarben, ſo genau hinzureichen, ſo finden ſich in allen Reihen leere Plätze, in welchem ſich die Ratzen und Mäuſe, welche eine beträchtliche Verheerung daſelbſt anrichten, ſchleichen.

Haber, er ſey von was für Art er wolle, erfordert trockenes Wetter zu ſeinem Abdruſche, weil er ſonſt nicht leicht vom Strohe, noch ſchwerer aber aus den Schelfen geht, und ſehr ſchwer, ja faſt gar nicht, recht rein zu machen iſt. An einigen Orten wird er, anſtatt des Dreſchens, ausgeritten, das iſt: auf einer ordentlichen langen Scheuntenne, oder auf einer dazu gemachten Reittenne, durch die Pferde ausgetreten, und zwar auf dieſe Art, daß man die Pferde auf der dazu beſonders angelegten Tenne in der Ründe herum reitet, und den Haber alſo austreten läßt. Endlich, weil er zu rauch dazu iſt, und nur hängen bleiben würde, wird er durch die Rolle oder Fege nicht gelaſſen, oder erfordert allenfalls im Fegen ſo gar viele Mühe eben nicht, weil man bey ihm nicht ſo genau nimmt, wenn auch gleich noch etwas leichtes, oder noch etwas Zuſatz darunter iſt. Alsdann wird er auf den Boden fein dünn geſchüttet, und einigemal gewendet, damit er nicht auf einander moderig oder dumpfig werde; denn, wenn er dieſen garſtigen Geruch an ſich hat, ſo freſſen ihn die Pferde nicht gern, werden hievon ungeſund, und crepiren wohl gar darüber. Der Haber hält ſich, wenn er gedroſchen und in der Spreu liegen bleibt, ohne weitere Mühe und Sorge recht gut, wenn nur die Näſſe nicht zu ihm kommen kann. Auch hält er ſich in Körnern gut, wenn er auf einem Ofen wohl abgetrocknet, und in reine feſte Fäſſer eingeſpündet wird. Das beſte

Mittel

Mittel aber, die Producte des Getreides zu verwahren, da wo ſie zu Brod gebraucht werden, iſt, ſie erſt zu mahlen, und alsdann in einen hölzernen Kaſten feſt einzupacken, worin ſie ſich viele Jahre lang halten.

Der Handel mit dieſer Feldfrucht geht nicht allein mit großen Städten, wo es viele Pferde giebt, imgleichen wo Reiterey liegt, und hauptſächlich zu Kriegszeiten; ſondern es wird ſolcher Handel auch ſowohl zu Lande, als über See, von den Kornhändlern und Juden weit und breit, und mit gutem Profite, ſtark getrieben, wie denn der Haber aus Polen, Preußen, Pommern, Holſtein und Mecklenburg ſtark in die Seeſtädte, imgleichen nach Holland, Frankreich ꝛc. verführt wird.

Der Haber iſt ſchon von langen Zeiten her in der Küche gebraucht worden, wie denn Plinius ſchreibt, daß die Deutſchen kein ander Gemüſe, als Haberbrey, gegeſſen. Breye von Habermehl ſtillen die innerlichen Schmerzen und Durchbrüche des Bauches, und dienen den Schwindſüchtigen; und aus der Erfahrung hat man, daß die Kinder, welche mit Haberbrey geſpeiſt worden, ſehr ſtark und wohl gefärbt worden ſind.

Habermehl-Mus oder Brey zu machen. Es wird Habermehl in Butter braun geröſtet, hernach Fleiſchbrühe, wie auch ein wenig Eſſig, daran geſchüttet, mit Pfeffer, Ingber und Muskatennuß gewürzt, und ſo geſotten, bis es dicklich wird.

Habermehl-Suppe zuzurichten, wird das Habermehl ſchön licht im Schmalze geröſtet, alsdann im Waſſer wohl ausgeſotten, und durchgezwungen; ferner läßt man es ſieden, und wirft Muskatenblüthen darein; indeſſen zerklopft man einen Eydotter, rührt denſelben mit der Brühe, in welcher zuvor ein Stück Butter zergangen ſeyn muß, und richtet es endlich über würflig geſchnittenes Brod an.

Zuweilen iſt man, aus Mangel genugſamen Kornes, genöthigt, aus Habermehl Brod zu backen; dergleichen

Haber-

Haberbrod aber iſt, dem Geſchmacke nach, nicht gar angenehm, heiß und trocken, ſchwer zu verdauen, und ſtopft; doch ſoll es denen fetten Leuten, welche gern mager ſeyn wollen, dienlich ſeyn. Die Bauern in den nördlichen Ländern haben faſt nichts weiter, als Habermehl, womit ſie ſich nähren, und die Scotländer ſind bey dieſem Brode, ſtarke Leute, welche die härteſte Arbeit verrichten. Wie aus Korn und Habermehl unter einander gemengt, Brod zubereitet und gebacken wird, ſiehe unter Brod.

An einigen Orten pflegt man den Haber unter das Malz zum weißen Biere, um ihm eine ſchöne Farbe und friſchen Geſchmack zu geben, es geſünder und ihm einen lange anhaltenden Geſcht zu machen, zu gebrauchen. Es kann derſelbe auch allein gemalzt werden, und giebt ein gelindes, aber überaus liebliches Getränk. Inſonderheit machen in Rußland die armen Leute ſich einen Trank daraus, den ſie Quas nennen, und welcher, nach des Cardanns Berichte, eben ſo trunken und voll macht, wie ſonſt der beſte und ſtarke Wein thut. Ein Mehreres von dem Gebrauche des Habers zum Bierbrauen, ſ. Th. V. S. 108.

Von dem in Breslau neu eingeführten Haberbier, ſ. Bresl. Samml. 3. Verſ. 1718, S. 721—723.

Egidii Eſſéen Beſchreibung eines Gebrauchs von ungemülztem Haber, ſt. im 4. Th. des ſchwed. öcon. Wochenbl. 1765, Art. 115, S. 526—530.

In unſern Tagen hat man angefangen, ſich des Habers anſtatt des Kaffee zu bedienen, welcher aber von ſchlechtem Geſchmacke iſt, und mit dem Kaffee weiter nichts ähnliches, als bloß die Farbe, hat.

An manchen Orten nimmt man den Haber auch unter den Branntweinſchrot.

Wenn der Haber gelinde getrocknet iſt, und die Spitzen ſamt den Hülſen in der Mühle davon abgeſtoßen ſind, daß er alſo zu einem groben Mehle gemacht iſt: ſo bekömmt man die Habergrütze, L. Alica oder Polenta avenacea, Grutum, Avena decorticata, Fr. Avoine ſans l'écorce, Gru oder Gruau d'avoine, in einigen

Pro-

Provinzen auch Pileche genannt. Weil nur das innere kleine Körnlein von den äußerlichen groben Hülſen übrig bleibt, ſo werden aus einem Scheffel guten Habers nicht mehr als 6 Metzen Habergrütze: die andern 10 Metzen werden zu einer ſpreuigen Kleye, deſſen eine Metze, wegen der vielen untermengten groben Hülſen, ungefähr auf 6 Pfenn. genutzt werden kann.

	Rthlr.	Gr.	Pf.
1 Scheffel Haber, (nach dem Mittelpreiſe auf 20 Gr. gerechnet) giebt gehäuft 6 Metzen Habergrütze, à 5 Gr. 3 Pf. thut = = =	1	7	6
10 Metzen Kleyenſpreu, à 6 Pf. =	—	5	—
Summa	1	12	6

iſt alſo an Habergrütze, gegen den rohen Verkauf des Habers, Plus 16 Gr. 6 Pf. auf jeden Scheffel.

Die Habergrütze giebt in der Haushaltung nicht nur ein gutes Zugemüſe, welches geſund iſt, wohl ſättiget und nähret, ſondern es werden auch daraus gute Suppen und Brühen für Geſunde und Kranke gekocht, als: für diejenigen, welche einen rauhen Hals oder ſcharfe Bruſt haben, indem dergleichen Suppen, mit Zuckercand oder Violenſaft abgeſüßt, oder mit kleinen Roſinen oder Feigen zugerichtet, die Heiſerkeit und den Huſten ſehr lindern, daneben den verſtopften Leib erweichen den Schleim oben ausführen helfen, und den Durſt ſtillen. Zwar wollen Einige, daß ſie Winde im Leibe machen, wiewohl ihnen ſolches durch ein wenig Anieß= oder Fenchel=Samen benommen werden kann. Der Grützwürſte, die man in den nordiſchen Gegenden damit macht, zu geſchweigen.

Habergrütze in Milch gekocht. Man lieſet die Habergrütze zuvörderſt rein aus, ſetzt hernach Milch zum Feuer und läßt ſie kochen; unter währendem Kochen aber brühet man die Habergrütze mit heißem Waſſer, ſchüttet ſie alsdann in die Milch, damit dieſe auch

kochen

kochen möge; doch muß ſie öfters umgerührt werden, weil ſie ſich ſonſt gern anlegt. Wenn ſie bald angerichtet werden ſoll, ſalzet man ſie, und ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, macht auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gießt ſie darüber.

Habergrütze im Waſſer. Man lieſet dieſelbe reinlich aus, wäſcht ſie hernach, und ſetzt ſie mit Waſſer zum Feuer, damit ſie koche. Sie muß dann und wann auch umgerührt werden; ſonſt legt ſie ſich an. Hat ſie genug gekocht, ſo ſalzet man ſie, rührt ein ziemlich Stück Butter darein, und richtet ſie an.

Suppe von Habergrütze. Man lieſet ½ Pfund Habergrütze aus, ſchüttet es in einen Kannentopf, gießt Waſſer darauf, läßt die Grütze beym Feuer ein wenig aufquellen, und gießt hernach auch Fleiſchbrühe dazu. Wenn ſie gekocht iſt, ſtreicht man ſie durch in ein ander Töpfchen, und würzet ſie mit Muskatenblüthen; ſie darf aber nicht gar zu dick ſeyn. Hierauf ſchlägt man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, thut ein Stück Butter daran, und querlet es durcheinander. Hernach ſchneidet man Semmel würflig in die Schüſſel, worauf man anrichten will, zieht mit den Eyerdottern die Suppe ab, richtet ſie auf die würflig geſchnittene Semmel an, und kann, nach Belieben, auch ſauber ausgewaſchene kleine Roſinen über die Suppe ſtreuen.

Der rohe Haber iſt, wenn er ſo lange aufbehalten worden, bis er vollkommen trocken iſt, das beſte Korn ſowohl für die Zug- als Reitpferde, weil er kalt iſt, und ihnen das Blut nicht ſo ſehr erhitzt, als die Erbſen und Wicken; auch hat man nicht die Krankheiten von ihm zu befürchten, welche gemeiniglich nach dem Futter der Bohnen zu erfolgen pflegen. Man hat Pferde geſehen, die bloß mit Haber gefüttert worden ſind, und doch 30 Jahre ohne einige Krankheit gelebt und gearbeitet haben. Wie nöthig derſelbe bey erwachſenen Pferden ſey, beweiſet der erbärmliche Augenſchein an

denen

denen, welche mit Heu und Stroh vorlieb nehmen müſſen. Man pflegt ſie aber lieber mit altem, als neuem Haber zu füttern, weil der neue Haber bis nach Michaelis, die Pferde gar nicht füttert, ſondern ſie verſtopft, daß ſie nicht pferchen können, mit faulen Säften erfüllt, nachher engbrüſtig und keichend werden, und wohl gar crepiren müſſen. In dem 93. St. des hannov. Magaz. v. J. 1765, iſt eine Aufgabe befindlich: Ob der ausgewachſene Haber den Pferden den ſogenannten Dümpfen alſo verurſache, daß ſie davon umfallen. Weil die Erfahrung lehrt, daß zur Verhütung der Druſe bey Pferden, (die ſie leicht davon bekommen, wenn man, wegen Mangel alten Habers, kürzlich eingeſcheuertes und noch feuchtes Futter nimmt,) man ſolchen im Backofen, wenn das Brod darin zuvor gar geworden, in Säcken trocknet, da ſodann dieſer Haber keine Druſe verurſacht, vermuthlich, weil die ſonſt von ſelbſt ausdünſtende Feuchtigkeit durch die Ofenhitze auf einmal weggenommen wird; und da das ausgewachſene Getreide, wovon die Pferde die ſogenannten Dümpfe bekommen, ebenmäßig ſchädliche Feuchtigkeiten bey ſich hat, und welches demſelben durch das Schroten nicht genommen werden kann: ſo hält Hr. v. Heſt, nach Anzeige des 99. St. gedachten Magazins, dafür, daß man mit dieſem, wie mit jenem, zu verfahren habe, und findet ſich in dieſer Meinung durch die Erfahrung eines gewiſſen Roßhändlers beſtärkt, welche darin beſteht: wenn er feucht eingeſcheuerten oder ausgewachſenen Haber, wovon die Pferde, ſeines Erachtens, zwar nicht die Dümpfe oder Dämpfe allemal, aber das Blutharnen oder den Lauterſtall bekämen, zu füttern genöthigt geweſen, ſo hätte er ſolchen nicht ſchroten, ſondern im Ofen trocknen, jedoch zuvor im Waſſer abſpülen laſſen. Durch eine ſeit vielen Jahren erlangte Kenntniß und Erfahrung hat Hr. J. N. zu Caſſel, gefunden, daß zur Conſervation der Pferde, bey nothwendiger Fütterung mit ausge-

wachſenen Haber, ſehr dienlich iſt, wenn ſolcher Haber geſchroten, bey dem Gebrauche jedes Futter mit einer guten Handvoll Rockenſchrot vermengt, und ſolcher Geſtalt naß gefüttert wird; auch kann der ausgewachſene Haber, wenn er vorher auf einem luftigen Boden dünn aus einander geſchüttet, öfters umgeſtochen, ſo viel möglich ausgedünſtet und getrocknet, und, wie vorgedacht, mit dem Rockenſchrot vermengt wird, ungeſchroten ohne Gefahr gefüttert werden. Es iſt aber dabey zu merken, daß alsdann ſehr wenig darin bleibt, weil dieſe hauptſächtlich in dem Auswuchs, welcher durch das Umſtechen mehrentheils abgeſtoßen wird, beſteht. Nach dem 100ten St. gedachten Magazins, hat ausgewachſener Haber, der nur erſt in den Keim getreten, zwar etwas von ſeiner Kraft verloren, kann aber den Pferden gar nicht ſchädlich ſeyn, wenn er nur auf dem Felde wieder im Stroh trocken geworden, ſodann gedroſchen, gewurft, und gut geſtäubt iſt. Es iſt aus der Erfahrung bekannt, daß, wenn man jungen Füllen und Pferden recht gütlich thun will, um ihnen auf die Beine zu helfen, man den guten Haber ins Waſſer wirft, keimen, und ſodann trocken werden läßt, weil dieſes das allerverdaulichſte Futter iſt. Wäre aber der Haber ganz und gar bis ins Laub ausgelaufen, ſo würde er ganz ohne Kraft, zum Dreſchen unbrauchbar, und nichts mehr als ein lederzähes Weſen, alſo keineswegs zu brauchen ſeyn. Wollte man denſelben dennoch, wie auch zuweilen mit dem guten Haber geſchieht, aus der Garbe zu Häckerling ſchneiden laſſen, müßte man allerdings üble Folgen befürchten, weil die ehemals auf dem Felde halbverfaulten Hülſen nachher im Trocknen verharſcht, und mit einem faulen Schleim an die ausgewachſenen Körner gleichſam wie angeleimt ſind, und daher faſt gar keine Nahrung mehr an ſich haben. Dieſemnach iſt, nach der Meynung des Verf. dieſer Abhandlung, der ausgelaufene Haber, ſo lange er noch gedroſchen werden

kann,

kann, den Pferden ganz unſchädlich, ob er gleich viel Kraft verloren, wenn er nur bey dem Wurfen wacker gefegt, und ſodann geſiebt und geſtäubt wird; doch, daß man nicht vergeſſe, alsdann die Portion für ein Pferd alſo zu vergrößern, wie das Gewichtverhältniß zwiſchen gutem, und dem zu fütternden ausgewachſenen Häber an die Hand giebt. Wollte man, um noch ſicherer zu gehen, den ausgewachſenen reinen Futterhaber waſchen und trocknen laſſen, ſo könnte ſolches von größerm Nutzen, als das Schroten, ſeyn. Von den Verwahrungs- und Heilmitteln gegen die Krankheit, die von Verfütterung des ausgewachſenen und gar ſchlechten Habers zu befürchten iſt, werde ich in dem Artikel Dampf handeln. Nach dem II. Bande des überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, S. 155, kann man Pferde auch mit neuem Haber ohne Gefahr füttern, wenn er in einen Haufen geſchüttet, und etwas Waſſer darüber geſprengt wird, ſo daß man ihn durch und durch feucht macht, da er ſich dann bald erhitzen wird.

Eben ſo dienlich iſt Haber, die Kuh zu füttern, um ihr Milch für das Kalb zu geben. Nach der Verſicherung des Mills, haben etliche Milchleute nahe bey London Habermehl in Waſſer gekocht, und ihren Kühen zu ſaufen gegeben. Dieſe Koſten ſind ihnen durch die reichliche Milch über die Maßen erſetzt worden, die ſie von dieſen Kühen mehr hatten, als von andern, die dergleichen Getränke nicht bekommen hatten. Auch giebt der Haber dem Ochſen in ſeiner Arbeit Stärke, und macht ihn zum Schlachten fett. Man kann auch ungemein gut Schweine mit dem Haber füttern, denn er macht den ſüßeſten Speck; ob es gleich rathſam iſt, den Schweinen, gegen das Ende ihrer Maſtung, um ihren Speck zu härten, etwas Erbſen zu geben.

Der gute Haber wird auch wohl unter Hühner-Gänſe- Aenten- und Taubenfutter genommen; wiewohl auch das geringe, welches bey dem Dreſchen abgenommen

worden, zuſammen gehalten und dem Federviehe gegeben wird. Die Weiber pflegen den Hühnern, wenn ſie nicht wohl legen, geröſteten Haber zu freſſen zu geben.

Die Haber-Spreu wird unter die Weizen- und Rocken Spreu gemengt, und den Stuten den Winter über, ſo lange man nicht zu Acker fährt, auch dem Rindvieh, entweden trocken, oder unter die Siede mit gemengt, gegeben.

Das Haber-Stroh, gehört mit unter das Futterſtroh, vornämlich, wenn etwas Haber darin bleibt, und nur das beſte ausgedroſchen wird, und wird den Stuten und dem Geldviehe nach dem Futter, anſtatt des Heues, eingelegt. Einige wollen es den Melkkühen nicht gern geben, weil ſie davon verſiegen oder die Milch verlieren ſollen; Andere aber machen ſich kein Bedenken darüber, ſondern ziehen auch noch das Haberſtroh dem Gerſtenſtrohe in der Fütterung des Rindviehes vor, und zwar nach der Landesart, oder nach eigener Erfahrung, oder nach eines jeden Gefallen. Die Sache kömmt aber hauptſächlich auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnt ſind, denen ſchadet es. Einige wollen es den Pferden deswegen nicht gern geben, weil ihnen die Zähne davon ſtumpf und ſchlähe werden, und die Bäuche davon wehe thun. Zum Dachdecken iſt zwar das Weizenſtroh beſſer, indeſſen kann doch auch das Haberſtroh verſchiedene Jahre lang liegen. Das Haberſtroh, wenn es den Pferden untergeſtreuet und Miſt davon gemacht wird, dient nicht wohl zu den Treibe- und Miſtbeeten, denn man will angemerkt haben, daß er anfänglich allzu ſehr hitzt, daß die darauf geſäeten Blumenkohl-Kohlrabi- und andere Pflanzen gelb geworden und nicht von der Stelle gewachſen ſind, ob man gleich nach gehöriger Art, wie gebräuchlich iſt, die ſtärkſte Hitze vorbey gehen laſſen. Das Haberſtroh wird auch ſonſt zur Arzeney gebraucht, da man ſich deſſen in Bädern

deen für Krätze und böſe Geſchwüre, auch wider den Lendenſtein, bedient. Das Frauenzimmer macht eine Lauge daraus, womit ſie ſich die Haare gelb färben.

Mit dem Haber-Schrote füttert man die Jagd- und andere Hunde.

Die Haber-Blüthen werden von den Walkern zum Walken der Zeuge gebraucht. Sie heißen in einigen franzöſiſchen Zeugmanufacturen, ſonderlich zu Amiens, Grumel.

Den Nutzen und Gebrauch des Habers in der Arzeney betreffend, ſo führt derſelbe viel Oehl und Sal eſſentiale oder volatile. Er reinigt, hält an, zertheilt, lindert, iſt gut für die Bruſt, und wird inn- und äußerlich gebraucht. Man röſtet ihn mit etwas Weineſſig, und legt ihn hernach ſo warm auf.

Der berühmte loweriſche Haber-Trank, L. Decoctum avenaceum Loweri, oder Ptiſana avenacea, wird folgendermaßen bereitet: man nimmt 1½ Händevoll wohlgereinigten Haber, und ½ Handvoll zerſchnittene Cichorienwurzel, gießt darauf 2 bis 3 Quart klares Waſſer, und kocht es mit einander in einem reinen Topf, ſo lange bis die Hälfte davon eingekocht iſt. Sodann ſeihet man das klare Waſſer ab, und läßt es aufwallen, nachdem man vorher 1 Loth gereinigten Salpeter, und 12 Loth Zucker, auch etwas von rothem Sandelholz dazu gethan hat; nachher läßt man es in eben dem Gefäße binnen 24 Stunden ſich ſetzen. Was alsdann klar und hell iſt, davon gießt man in eine reine gläſerne Flaſche, und ſtellt ſolche an einen kühlen Ort wohl zugebunden zum Gebrauche hin. Es muß aber, welches wohl zu merken iſt, der Haber von Raden, Unkraut und Staub wohl gereinigt ſeyn, und der Zucker dabey nicht vergeſſen werden, als welcher auch nicht ohne Wirkung iſt. Mit dieſem Tranke wird die ſogenannte Haber-Cur im Frühlinge, Herbſte und Winter, und ſelbſt in den Hundstagen, vorgenommen, da nämlich ſelbiger des Morgens nüch-

tern, und 2 oder 3 Stunden vor der Mittagsmahlzeit, oder aber nur früh um 7, und Nachmittags um 3 Uhr, 2 gute Bechervoll kalt oder warm getrunken, und damit 14 bis 15 Tage unausgeſetzt continuirt wird. Vorher aber muß man, zu Ausführung der böſen Feuchtigkeiten, und Auflöſung der Säfte, eine ganz gelinde Purganz gebrauchen; und während der Zeit der Cur iſt eine gute, doch nicht allzu ſtrenge, Diät ſehr nützlich. Dieſer ganz angenehme Trank macht keinen Schmerz, noch einige Oeffnung des Leibes, ſondern ſeine Wirkung iſt unmerklich. Er reinigt das Geblüt, abſonderlich die Nieren, treibt den Urin ſtark, und führt durch den Speichel und die Naſe ab, erleichtert das Gehirn, und reinigt die Lunge, Leber und Milz, vertreibt alle Fäulniß, benimmt die heftigen langwierigen Kopfſchmerzen; iſt gut für allerley Augenmängel, Zahnſchmerzen, Ohrenweh, Flüſſe, und böſen Kopf; imgleichen bey hitzigen und kalten Fiebern; hat im Frieſel, in viertägigen Fiebern, in der laufenden Gicht, Engbrüſtigkeit, Huſten, Blutauswerfen, Herzklopfen, Schwindſucht und Seitenſtechen, gute Wirkung, vertreibt die Maſtkörner, Steinbeſchwerungen, Darmſucht, Milzkrankheit; eröffnet die goldene Ader, und benimmt das Sodbrennen; dient bey Maſern, in Entzündung der Leber; kurz, er kann als eine Univerſalmedicin von Jungen, Alten, Geſunden und Kranken genommen werden. Sonſt wird er auch als ein Gurgelwaſſer und zum Klyſtier gebraucht. Mit Päonienwaſſer gekocht, iſt er vornämlich gut wider das Fieber.

Ivo Jo. Stahl diſſ. de decocto bromio *D. Loweri*, germ. von Lowers Habertrank. Erf. 1729. 4. 2 B.

Etliche rohe Haberkörner gegeſſen, ſtillen das Sodbrennen. Habermehl in Waſſer geſotten, und den Brey über die hitzigen Geſchwülſte, Beulen und Fiſteln geſchlagen, bringt dieſelben zur Heilung; mit Butter vermiſcht, heilt es den Grind des Hauptes. Habermehl iſt auch gut, das Geſicht ſchön zu machen, mit Bleyweiß vermengt,

vermengt, und oft damit gewaſchen. Habermehl gebrannt, und mit Honigwaſſer vermengt, vertreibt den hartnäckigen Huſten. Wider die Krätze und Schrunden der Nägel, wird das Habermus mit pulveriſirter Althäenwurzel zu einem Umſchlage gekocht und aufgelegt. Haber mit unter die Emulſionen, welche wider den Stein bereitet werden, genommen, thut gute Hülfe. Häber und Kümmel in ein Säckchen gethan, und warm auf den Leib gelegt, lindert die Kolik und Mutterſchmerzen. Einige thun bisweilen auch noch Wachholderbeeren, Lorbeeren, Dillſamen und Salz hinzu. Wenn ein Pferd nicht ſtallen kann, ſo ſiede man Haber in genugſamem Weine auf den dritten Theil ein, und gebe ihm ſolchen ein.

Reflexions ſur la récolte des Avoines, & ſur le moment le plus favorable á les ſerrer, ſt. im Journ. œcon. Sept. 1761, S. 397 — 399.

Abhandlung vom Haber, ſt. im 2. Th. der Greifsw. Beytr 1754, 4. S. 244 — 246.

Nachricht von dem dieſes Jahr (1755) mißrathenen Haber, ſt. im 10. St. der Schleſ. öcon. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 207—212.

Abhandlung von den verſchiedenen Arten Haber, welche man in England ſäet, ſt. im 31. St. des III. Th. des phyſical. und öconom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 239 — 242.

Von einer Haberſtaude, an welcher nicht nur aus der dicken und vielſaſerigten Wurzel etliche Halme gewachſen zu ſeyn ſcheinen, ſondern wo auch noch die zween daran befindlichen Haupthalme an 7 bis 8 Aehren haben, ſt. im 36. St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1768, S. 297.

De l'avoine, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To VIII. á Paris 1762, 8. S. 83 — 90. Des uſages de l'avoine, S. 90 — 93. Des ſols propres aux avoines, S. 94 — 96. Maniere de recolter les avoines, S. 96 — 99. Du produit et des autres avantages de l' avoine, S. 100—105. Des véritables avantages des avoines, S. 105 — 109. Calculs du profit des avoines, S. 110 — 122. De la maniere de garder les avoines, S. 122, f. Deutſch, im 2. Th. der überſ. Allgemein. Haushalt. und Landwiſſ. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 424 — 441.

Fehler bey dem Baue des Habers, von *Heiſe*, ſt. im 47. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

D. *Rich. Loweri* Βρωμογραφία, oder Haberbeſchreibung zu allerhand Krankheiten, Gebrechen und Schwachheiten des menſchlichen Leibes, als eine Univerſalmedicin dienlich, überſ. von D. Jo. Franco, 1708, 8. 2. B. Siebente A ſt. Frf. und Lpz. 1736, 8. ſt. auch als ein Anhang bey Jo. Joach. Bechers klugen Hausvater 2c. Lpz. 1755, 12. S. 1057 — 1061.

Von

Von der Beſtellung des Habers, handelt Jo. Mills, in ſ. überſ. vollſtänd. Lehrbegriff von der prakt. Feldwirthſch. 1. B. Lpz. 1764, gr. 8. S. 454—463.

Ge. Fr. Möllers Gedanken von dem Stürzen des Haferfeldes vor Winters, ſt. im 34. St. der öconom. Nachr. Lpz. 1751, 8. S. 724—730.

Zuverläßige Nachricht von gegenwärtigem Haberbau, vom Hrn. S. F. M. ſt. im 5. St. der Stuttgard. Select. phyſ. œconom. 1751, 8. S. 416—434.

Jo. Cph. Erich. Springers phyſikaliſch-practiſch- und dogmatiſche Abhandlung vom deutſchen Getreidbau, oder von dem Baue des Weizen, Dinkels oder Spelt, Rocken, Gerſten, Haber und Buchweizen. Götting. und Gotha, 1767, 8.

Von der berühmten Verwandlung des Habers in Rocken und Weizen.

Herr **Joh. Bernh. Wirgin**, ein ſchwediſcher Patriot, hat nach einem zwey Jahre nach einander angeſtellten wiederholten Verſuche befunden, daß der Haber, zu einer gewiſſen Jahrszeit ausgeſäet, zu ſeiner Zeit abgemähet, und, nachdem ſeine Wurzel einen Winter über in der Erde gelegen, das folgende Jahr, ohne einige andere menſchliche Hülfe und Zuthun, nicht allein den ſchönſten Rocken, ſondern auch den herrlichſten Weizen, wiewohl von dieſem nur etwas, getragen hat. Dieſer Menſchenfreund theilte ſeine in der Gegend von Calmar, in Schonen, gewonnene Erfindung, mit vollſtändigem Unterricht in einer d. 3. Jan. 1757 aufgeſetzten, in ſchwediſcher Sprache geſchriebenen Abhandlung mit, welche im Deutſchen die Ueberſchrift führt: Die Goldtinctur des Landmannes, oder wunderbare Verwandlung der Getreidearten, abſonderlich des Habers in Rocken; und es ward ſelbige dem 13. St. des 2. Th. des hamburgiſchen phyſikaliſchen und öconom. Patrioten, v. M. März, des bemeldeten Jahres eingerückt, und in No. 35 und 36 der Dresdner gel. Anzeigen, v. 1757, wörtlich abgedruckt. Der Verfaſſer ſchlägt dem verſtändigen Landmanne, welcher ſeine Ausſaat und Bearbeitung leicht nach der Natur und Eigenſchaft ſeines Erdreichs, wenn es entweder ſüdlicher

licher oder nördlicher, als Schonen, läge, wiewohl dabey nichts Sonderliches anzumerken ſeyn möchte, einzurichten wiſſen werde, folgende Beobachtungen vor:

„Die Ausſaat geſchieht auf folgende Weiſe: Dasjenige Ackerland, welches man dazu erſehen hat, brach zu liegen, um gegen den Herbſt Rocken darauf zu ſäen, (es ſey nun, daß es im Herbſte umgepflüget worden, und den Winter über in Furchen gelegen, und welches zwar die beſte Weiſe iſt, oder daß es erſt im Frühlinge umgeackert würde,) wird allemal im Sommer, anſtatt des im Herbſte auszuſäenden Rockens, welchen man nunmehr erſparen kann, mit gutem ſchwarzen Haber beſäet, durch welche Ausſaat des Habers eine reichere Aernde an Rocken, als wenn Rocken wirklich wäre geſäet worden, das folgende Jahr im Herbſte zur gewöhnlichen Zeit erfolgt, wenn alles nach der Anweiſung, die unten folgt, gehörig in Acht genommen worden. Hieben iſt nun 1) zu bemerken: die Saatzeit, welche nicht viele Umſtände erfordert. Man hat damit Zeit, bis das Vieh das erſte Gras im Frühlinge abgefreſſen, und davon Stärke bekommen hat. Wenn der Acker aus leichter und fetter Erde beſtehet, ſo wird nicht eher, als im Anfange des Junius, geſäet; iſt das Erdreich hingegen mager, ſo ſäet man etwas früher, oder mit dem Schluſſe des Maymonats. Das Korn wird nicht zu dick geſäet; denn in dieſem Falle hält man es nicht für gut einzupflügen. Ein ganz hartes und lehmiges Erdreich, und überhaupt alle ſchwere Erde, iſt zu dieſer Ausſaat weniger dienlich, weil erſtlich der Acker, welcher länger, wie gewöhnlich, ungeackert liegen bleibt, deſto ſchwerer zu bepflügen, und hernach die Haberwurzeln ſich darin nicht ſo gut ausbreiten können, als man bemerkt, wie ſie ſonſt in einem leichten und nicht allzufeſten Erdreiche, bey dieſer Art zu ſäen übergewöhnlich zu thun pflegen, welches daher kömmt, weil ſie eine längere Zeit, nämlich 2 Sommer, zu wachſen haben; und dieſes iſt eben eine Haupturſache mit, zu der wunderbaren Verwandlung und Vermehrung deſſelben. 2) Sieben bis acht Wochen nach dem Säen, nämlich mit dem Schluſſe des Julius, oder Anfange des Auguſts, wird man ſehen, daß der Haber in Aehren ſchießen will. Sobald nun dieſelben ſich zeigen, muß man nicht lange ſäumen, den noch zarten Halm mit der Senſe abzumähen, welcher dann ſofort weggetragen, zum Trocknen geſezt, und nachgehends als ein vortreffliches und nahrungsreiches Futter für das Vieh eingefahren

 „wird.

„wird. Im Fall der Acker ſehr groß und breit wäre, ſo „könnte man, damit der Stumpf nicht allzu ſtark betreten „würde, etliche ſchmale Kreuz- und Quergänge machen, „den Halm darauf zu ſetzen, bis er trocken genug zum „Einfahren iſt, und dieſelbe unbeſäet laſſen, welche dann „im Herbſte mit Rocken beſäet werden können, zumal an „ſolchen Orten, wo man ſpät ſäet. Mithin hat man „auch das folgende Jahr Gelegenheit, mit Verwunde„rung zu ſehen, wie aus der Wurzel des Habers ein weit „ſchönerer Rocken, als ſelbſt aus der Wurzel des Rockens, „hervor ſchießt. An den nördlichern Oertern aber, wo früh „im Herbſte, und eher, als noch der Haber das leztemal ab„gemähet worden, geſäet wird, da kann man dieſe Kreuz- „und Quergänge, wo ſie nöthig ſind, im Frühlinge mit „Korn beſäen. 3) Falls der Sommer fruchtbar, naß und „warm iſt, ſo wird man, nach Verlauf von 3 bis 4 Wo„chen, von der Zeit an, da der Halm abgemähet worden, „befinden, daß der Haber aufs neue ſo ſtark hervor geſchoſ„ſen ſey, daß er in Aehren ſchießen will, alsdann er noch„mals, ſobald als die Aehren ſich zeigen, gleich wieder „abgemähet werden muß. Sollte er noch zum drittenmal „vor dem Winter in Aehren, oder ſonſt zu hoch ſchießen, „ſo iſt es ein Fehler, woraus eine geringere Frucht ent„ſteht. Es pflegt aber nicht leicht zu geſchehen, inſofern „man ſich nur, wie oben geſagt worden, nach dem Kli„ma, und der Eigenſchaft des Ackers, wenn er entweder „fetter oder magerer iſt, in Anſehung der Saatzeit gehö„rig richtet. Doch kann es wohl bey einem naſſen Som„mer und gelinden Herbſtwetter ſich zutragen, alsdann aber „der Halm ebenfalls zum drittenmal abgemähet wird. Nur „paßt man es ſo ab, daß es nicht zu ſpät ſey, damit der „Haber vor dem Winter noch Zeit habe, in etwas wieder „zu ſchießen. Doch muß es auch nicht früh geſchehen, da„mit er in währender Zeit nicht zu hoch heraus ſchieße, als „wodurch er entweder verfaulen, oder ſonſt Schaden lei„den könnte. Man hat es in der Gegend von Calmar „verſucht, den Haber zu Anfange und in der Mitte des „Septembers zum drittenmal abzumähen, welcher nichts „deſto weniger doch in dem darauf folgenden Herbſte eine „zwar mehr als gewöhnliche Menge Rocken getragen, doch „ſo reichlich nicht, als derjenige, der nur zweymal, und zwar „das leztemal mit jenem zu gleicher Zeit, abgemähet wor„den. Unterdeſſen hat man dabey vor allen Dingen in Acht „zu nehmen, daß er allemal, es ſey das erſte, zweyte

„oder

„oder drittemal, ſobald als ſich die Aehren nur zeigen, ab=„gemähet werden muß; denn wenn man die Ausſaat den „erſten Sommer über die beſagte Zeit fortwachſen läßt, ſo „wird dadurch die Wurzel geſchwächt, und gleichſam todt, „woraus dann nothwendig ein Unvermögen zu der hierun„ter geſuchten nützlichen Verwandlung und Vermehrung „entſteht. Hingegen, ſo lange noch die Wurzel ihr vege„tabiliſches Leben bey ſich behält, und die ihr einge=„pflanzte Kraft nicht von ſich giebt: ſo zieht ſie, unter „währendem längern Wachsthum aus den elementariſchen „Kräften immer mehrere Kraft und Stärke an ſich, wo=„durch denn auch ihre Frucht zu einem höheren, ja gar zu „dem höchſten, Grade der Vollkommenheit in ihrer Art ge=„langt, dergeſtalt, daß ſie ſich vermehrt, und, wenn ich „nach dem Syſtem der alten Weltweiſen ſo reden darf, ihr „Eiſen durch die Reife zu Gold wird; d. i. daß aus Ha„ber Rocken und Weizen wird, welches wohl in Wahrheit „als ein Wunder in der Natur mag angeſehen werden, und „vielleicht ein groſzes Licht in den zum Ackerbau und der „Phyſik gehörigen Dingen geben kann.“

Hierauf zeigt uns unſer Erfinder, aus dieſer wunder=vollen Verwandlung, ſehr mühſam folgenden Nutzen:

„1) Bekömmt man durch das Abmähen des Haberhal„mes den erſten Sommer, zu zweymalen Futter für das „Vieh, welches eben ſo gut iſt als Heu, und zwar um ſo „viel, als das ganze Rockenland zweymal tragen mag. 2) „Mittelſt dieſer neuen Art Ausſaat braucht man nicht um „Johannis den Acker zum andernmal umzupflügen, um dem „Unkraute vorzubeugen; ſondern man iſt auch 3) der Ar=„beit überhoben, den Rocken im Herbſte auszuſäen, welcher „um dieſe Jahrszeit ſchon in der Haberwurzel ſteckt; auch „darf man nicht wegen einer unbequemen Saatzeit im Herb=„ſte in Sorgen ſtehen. 4) Erſpart man dadurch alle Aus=„ſaat des Rockens, welches ein merkliches beträgt; und da=„gegen iſt zu rechnen, daß man durch dieſe Haberſaat wo „nicht das achte, doch wenigſtens das ſechste, Korn gewin=„ne, wenn ſonſt ein gutes fettes Land in der gewöhnlichen „Rockenſaat etwa das fünfte Korn bringt.“

Welches alles, und weil damit nicht allein der Vieh=ſtand vermehret werden, ſondern auch das Land mehre=re Einwohner ernähren kann, ja dieſe in den Stand

kommen

kommen, mehrern Tribut zu entrichten, wirkliche Nationalvortheile ſind.

Endlich belehrt uns unſer Schriftſteller noch von folgenden Merkwürdigkeiten:

„1) Gerathe dieſe Haberſaat in einem magern Erdreiche beſſer, als die gewöhnliche Ausſaat des Rockens wachſe; wie denn bey dem im Jahr 1756 in Schweden erlittenen allgemeinen Mißwachſe, die in Rocken verwandelte Ausſaat des Habers gar keinen Anſtoß davon gehabt, ſondern nichts deſto weniger einen ſtärkern Rocken gegeben, als man nur von einer gewöhnlichen Ausſaat, auch in den beſten Jahren, nicht erhält. 2) Der Rocken, welcher durch dieſe Verwandlung vom Haber erlangt werde, arte nicht wieder ab, oder er werde wieder zu Haber, ſey auch zur Ausſaat ſicher zu gebrauchen, wie ein damit angeſtellter Verſuch erwieſen habe. 3) Man habe es auch verſucht, den zu Rocken gewordenen Haber im Frühlinge gleich anderer Frühlingsſaat zu ſäen, um zu erfahren, in wie weit derſelbe, als aus der Frühlingsſaat erzeugt, gegen den Herbſt reif, oder wieder in Haber abarten werde; das leztere aber ſey nicht erfolgt; jedoch habe ſich dabey folgendes Seltſame zugetragen. Weil dieſer Rocken etwas zu dick geſäet worden, und die Erde ohnedieß ſehr fett geweſen, wäre er ganz geſchwinde und ſo dicht aufgeſchoſſen, daß er ſich gleich gelegt, und zu verfaulen geſchienen. Aus dieſer Urſache habe man ihn müſſen abmähen laſſen; er ſey aber unter Begünſtigung einer naſſen Witterung bald eben ſo ſtark wieder aufgeſchoſſen, daher er auch wieder abgemähet worden, welches auch noch zum drittenmal vor dem Herbſte geſchehen, wodurch man ihn verhindert habe, in Aehren zu ſchießen. Das Jahr darauf habe er zur ordentlichen Zeit einen dicken ſtarken Rocken getragen, der aber doch ſo gut nicht geweſen, wie der von dem Haber, welches eben merkwürdig, und wovon die Urſache ohne Zweifel ſey, daß der Rocken nicht die Art und Kraft habe, in ſo breite und tiefe Wurzeln zu ſchießen, wie der Haber."

Uebrigens, und nachdem der Verfaſſer ſchon im Vorhergehenden eingeſtanden, daß er es nicht gewiß ſagen könne, ob auch Gerſte, auf dieſelbe Art geſäet und in Acht genommen, ſich in Rocken verwandle, welches er doch zu vermuthen Urſache habe: ſo überläßt er den

Naturforſchern, die Urſachen anzugeben, warum der Rocken, vermöge des ſo langen Wachsthums, nicht auch eben ſo wohl wie der Haber, ſich in einen höhern Grad, nämlich in Weizen, verwandeln könne.

Dieſe Schrift hat viele Anhänger und Vertheidiger, aber auch eben ſo viele Beſtreiter und Zweifler, gefunden, und faſt jedermann, der nur Gelegenheit und Zeit dazu hat, iſt begierig geweſen, den Grund oder Ungrund ſolcher Verwandlung, durch eigene Proben zu ergründen. Herr Prof. **Schreber** erklärte ſich wider dieſe Theorie, im 7. und 8. St. der halliſchen Zeitungen, v. J. 1759, und dieſe ſeine Anmerkungen wurden auch dem 13. Stück der hamb. fr. Urth. und Nachr. v. d. J. einverleibt; er ward darüber im 19, 20 und 21 St. eben dieſes Journals, von einem Gelehrten, der bloß die Buchſtaben J. J. F. unterzeichnet hat, angegriffen, vertheidigte ſich aber gründlich im V. Th. ſeiner Sammlung verſchiedener Schriften, woſelbſt alle zu dieſem gelehrten Streit gehörige Schriften, von der 127. bis 269. Seite befindlich ſind.

Aus denen Erfahrungen, welche ſo vielfältig durch ſo mannigfaltige Verſuche haben erhalten werden können und wollen, gebührt derjenigen, welche man von Herrn K. C. v. B. im 145. St. der öcon. Nachr. S. 28 = 31, antrifft, der erſte Platz, weil der Urſprung derſelben in eine Zeit fällt, welche ſelbſt nach der Kundmachung der wirginiſchen Bekanntmachung ſeines beglückten Wunderwerks, um viele Monate vorläuft.

In dem richteriſchen Garten zu Leipzig wurden d. 3. Jun. 1757 ſowohl mit Haber als Gerſte dieſerhalb Verſuche angeſtellt, und ſelbige nach der wirginiſchen Vorſchrift tractirt. Die ganze Nachricht davon, hat Hr. **Schreber**, a. ang. O. S. 127 — 130, angeführt. Man hat zu dieſem Verſuch im gedachten Garten einen Platz genommen, welcher $30\frac{1}{2}$ Elle lang, und $2\frac{1}{4}$ Elle breit iſt. Dieſes Stück Land war zwar vorher ge-

hörigen

hörigermaßen dazu zurecht gemacht und umgegraben, aber doch keineswegs auf eine ſolche Art zubereitet worden, wie ein Land, welches zum Ackerbau beſtimmt iſt; vielmehr hatte dieſes Land ſeit 2 Jahren keinen Dünger bekommen. Auf dieſes Beet hat man d. 3. Jun. 1757, 800 Körner Haber nicht geſäet, ſondern ſpannenweit von einander geſteckt, welche vorher von erfahrnen und verſtändigen Leuten etlichemal genau durchgeſehen worden, damit nicht etwann andere Arten darunter ſeyn möchten, wodurch dieſer Verſuch hätte ungewiß werden können. Weil man ſich aber an die Vorſchrift des Wirgins ſehr genau gebunden, ſo hat man großkörnigen ſogenannten Schwarzhaber aus dem Erzgebirge dazu kommen laſſen. Ein bald darauf erfolgter Regen machte, daß dieſe Körner bald aufgiengen. Das Kraut ſchoß in dieſem und dem folgenden Monate eine gute viertel Elle hoch, daß man alſo, nach Anleitung der ſchwediſchen Schrift, für gut befand, daſſelbe d. 22. Jul. ſo weit abzuſchneiden, daß es ungefähr 2 Querfinger hoch ſtehen blieb. Ob nun wohl in dieſem und folgenden Monate die Witterung ziemlich heiß war, ſo trieb doch dieſes abgeſchnittene Kraut von neuem ſo hoch, daß man ſich d. 18. Aug. genöthigt ſah, es eben auf die Art, wie das erſtemal, abzuſchneiden. Dabey hat man nun wahrgenommen, daß die Stöcke ſich, in Anſehung der Halme, weit mehr vermehrt hatten, als bey Abſchneidung des erſtenmals. Nach der Zeit wollte das Kraut nicht wieder ſo hoch wachſen, daß es hätte abgeſchnitten werden können, ſondern man überließ es von nun an der Natur und dem Wetter. Der Winter war ziemlich ſtark, und das Beet war die mehreſte Zeit mit Schnee bedeckt. Bis zu Anfang des Aprils 1758. war man in Ungewißheit, ob auch wohl die Stöcke darauf gegangen ſeyn möchten. Allein, obgleich ungefähr der vierte Theil davon ausgegangen war, ſo waren doch noch die nöthigen Stöcke vorhanden; nur daß die mei=

meiſten gar nicht eingewurzelt hatten, ſondern mit den Wurzeln ganz verdorrt auf der Erde lagen. Jedoch dieſes änderte ſich gar bald; die Stöcke wurzelten nach und nach wieder ein, und trieben ſchönes Kraut. Zu Ende des Maymonats ſah man ſchon 3 Stöcke mit überaus ſchönem Korne, davon der eine 27, der andre 13, und der dritte 10 Aehren trug; bey welchen 3 Stöcken das Kraut ſo beſchaffen war, wie es gemeiniglich bey Korn zu ſeyn pflegt. Außer dieſen 3 Stöcken konnte man weiter nichts finden. Die übrigen Stöcke ſchoſſen zwar ſehr in die Höhe, doch war es lauter Haberkraut; und jedermann verzweifelte beynahe an einem glücklichen Erfolge dieſes Verſuchs, und glaubte, daß aus Verſehen etliche Kornſamen müßten ſeyn geſteckt worden, woraus dieſe 3 Stöcke Korn hervorgekommen wären. Allein der Monat Junius entdeckte ſonnenklar die Möglichkeit eines glücklichen Erfolgs von dem ganzen Verſuche. Denn die Weizenähren kamen nach und nach haufenweiſe zum Vorſchein, und die Halme ſchoſſen weit höher, als es ſonſt zu geſchehen pflegt, würden auch ohne Zweifel noch höher getrieben haben, wenn ſie nicht an ihrem Wachsthume durch die herum ſtehenden hohen Hecken und trockene Witterung wären gehindert worden. Die Aehren wurden von beſonderer Länge, ſo daß ſie 8, 9, auch 9½ Zoll lang waren. Es hat ſich aber dreyerley Art Weizen auf dieſem Beete gezeigt, nämlich 1) ordentliche Weizenähren; 2) 7 Stöcke mit ſolchen Aehren, welche lange Spitzen haben, dergleichen bey der Gerſte gefunden werden, welches man Sommer- oder grauen Weizen nennet; 3) 21 Stöcke, worunter ſich einige Reſt- oder Brandähren befanden. Die Breite desjenigen Beetes, worauf die Gerſte geſteckt worden, war 2¼ Elle, und die Länge deſſelben 17½ Elle. Der Tag, da dieſe Sommergerſte geſteckt wurde, war ebenfalls der 3te Jun. 1757. Die Anzahl der geſteckten Körner war von 400 Stück. Sie ward ebenfalls, wie der Haber,

den 22. Jul. gedachten Jahrs ſo weit abgeſchnitten, daß ſie ungefähr 2 Querfingerhoch ſtehen blieb. Von der Zeit an wollte ſie nicht mehr wachſen, ſo daß ſie den 18. Auguſt, da der Haber zum andernmal abgeſchnitten wurde, nicht zugleich mit abgeſchnitten werden konnte. Man ließ ſie alſo überwintern, und zu Anfange des Frühlings fand man, daß alle Stöcke, bis auf 44, ausgegangen waren, welche alsdann nichts, als ſchöne Gerſte, wieder hervorgebracht haben.

Nach Anzeige des 48. St. des phyſikal. und öcon. Patrioten, v. J. 1758, machten drey verſchiedene Perſonen, welche dicht bey Hamburg wohnten, den Verſuch mit dem Haber. Bey der erſten war die Haberſaat ausgegangen, und ihr Stück Feld lag brach. Bey der andern war ein elendes dünnes Gras aufgeſchoſſen, welches keinen Rocken trug; und bey der dritten war das Feld, weil ſie das Unkraut fleißig ausgegätet hatte, ſo eben wie ein Tiſch. Kurz, der Verſuch iſt keinem von ihnen gelungen, und dieſe anderthalbjährige Hoffnung war vergebens, ungeachtet man alle Vorſchriften des Hrn. Wirgin getreulich erfüllt hatte.

In den braunſchweigiſchen Anzeigen, v. J. 1757, No. 51, und 1758, No. 52, ſind wieder entgegen geſetzte Begebenheiten angemerkt, und insbeſondere hat, nach dem letzten Stücke, ein Haushalter nahe bey Braunſchweig die Probe davon auf einem Kleeacker gemacht, den dazu genommenen Haber ſelbſt ſorgfältig ausgeleſen, auch beym Dünger zu verhüten geſucht, daß kein Rocken darunter kommen möchte; gleichwohl hat er auf einem Ende dieſes Ackers Büſche von Rocken aufzuweiſen gehabt, die zum Theil ſo dick und ſchwer in den Aehren geweſen, daß ſie an kleinen Stäben haben aufrecht erhalten werden müſſen.

In No. 12 der Hannover. Beytr v. J. 1759, wird gemeldet, daß bey einem im hannöveriſchen im kleinen gemachte Verſuche keine einzige von den Haberpflanzen

zen den Winter über erfroren, ſondern alle in Rocken verwandelt worden wären.

Nach No. 84 des Hamb. Corresp. v. J. 1759, hat der Präſident der Societät der Wiſſenſchaften zu Harlem, Hr. Rathmann Sypperſtein die Verſuche des Wirgin ebenfalls zur Probe gemacht, und der Societät davon Bericht erſtattet. Im Junius und Julius 1757 ſäete er ein wenig Haber, und ließ den erſten am 29. Jul. 8. Sept. und 18. Nov. letztern aber am 13. Sept. und 18. Nov. ſchneiden. Weiter iſt nichts daran geſchehen, ſondern die Pflanzen blieben den ganzen heftigen Winter durch unberührt und frey ſtehen, daher auch nur 5 Pflanzen von allen fortgekommen, welche am 7. Aug. 1758 als der ſchönſte Rocken eingeärndet worden ſind. Es wird verſichert, die Saat ſey auf das ſorgfältigſte ausgeleſen worden.

Herr Prof. Schreber ſelbſt hat bloß denen zu Gefallen, die ſich ſeines Unterrichtes in der Kammeralwiſſenſchaft bedienen, im J. 1757 einen kleinen Verſuch damit gemacht. Er erwählte dazu 20 Körner von dem ſo genannten ſchweren oder engliſchen Haber, und ſteckte ſie zu Anfange des Julius, in ein ungedüngtes Gartenbeet, weit von einander, weil dieſe Haberart ein Staudengewächs iſt. In der Mitte des Auguſts, da die Stängel 1 Schuh hoch gewachſen waren, ſchnitt er ſie ab. Die Stöcke trieben alsdann von neuem, etwann eine Spanne lang in die Höhe, und ſo ließ er ſie den Winter über in der Erde ſtehen. Im folgenden Frühlinge lagen die Stoppeln gelb und ganz verwelkt auf der Erde, die Wurzeln aber waren vollkommen verdorben, folglich ein Trieb- und Wachsthum nur eines einzigen Weizenſtängels von ihnen zu erwarten nicht möglich.

Ein nur mit den Anfangsbuchſtaben G. H. C. S. P. bezeichneter Verfaſſer, macht im 151ten St. der Leipz. Samml. 1757, 8. S. 605, f. ſeine Erfahrungen mit folgenden Worten kund:

„Nachdem ich im abgewichenen Jahre auf ein Stück aus-
„gerotteten Hopfenlandes, um es bald in Anger gehen zu laſ-
„ſen, weil ich es mit Bäumen bepflanzt, Klee und Haber durch
„einander ſäen, und darauf 2 oder 3mal abnehmen laſſen:
„ſo hat in dieſem Frühjahre nicht nur der Klee ſich wieder her-
„vor gegeben, ſondern es hat ſich auch aus den ſtehen gebliebe-
„nen Haberſtoppeln ein buſchweiſe ſtehender Rocken erhoben,
„welcher ſchon gegenwärtig im vollen Schoße, und größten-
„theils in Aehren ſteht. Das Land hatte wenig Gaare, weil
„es nach dem Hopfen und vor dem Klee, erſt Möhren tra-
„gen müſſen. Mäuſe und Maulwürfe hatten es im verwi-
„chenen Herbſte gewaltig durchwühlt. Der Haber iſt von dem
„gewöhnlichen weißen, oder gelben, und glatten geweſen."

Ein Ungenannter, im 157. St. eben dieſer Leipz. Samml. beehrt uns mit einer abenteuerlichen Geſchichte, nach welcher die Haberſaat ſich noch im dritten Jahre wundervoll gefruchtet hat. Die Verſicherung, die er mit ſtärkſter Betheuerung der Wahrheit thut, iſt langweilig; ich will das Nöthige daraus mit kurzen Worten faſſen. Vom Jahre 1756 an, im Februar, mehr als 6 Jahre zurück gerechnet, hatte er einen Büſchel weißen Haber in ſeiner Stube unweit des Ofens hangen. Aus dieſem ſäete er etwa d. 12. oder 14. Febr. ermeldeten Jahrs, die in ſelbigem überbliebenen, ausgedorrten, kleinen, doch von allem Unrathe gereinigten, Körner, unter welchen auch nicht ein anderes Getreidekorn geweſen, in einen von allem Unkraute geſäuberten, flach umgegrabenen Winkel ſeines Gartens, auf welchen weder Dünger noch das geringſte Stroh gekommen war, und der ſonſt unbebauet lag, ganz weitläuftig ohne Ordnung, wie man den Haber zu ſäen pflegt. Er wurde beſchneiet; es fror oft ſehr ſtark und tief in die Erde, und er lag noch an zwo Seiten, gegen Morgen und Norden, im Schatten. Er gieng aber doch ſchön auf, wuchs ziemlich hoch, trug volle Riſpen, und nach Pfingſten ärndete der Verſucher 8 mal ſo viel, als er geſäet hatte, jedoch die größten und tüchtigſten weißen Haberkörner. Eben um dieſe Zeit, (folglich noch früher, als Hr.

Wirgin

Wirgin ſeine Schrift datirt hat) las er von des Herrn Wirgin's Vorgeben, und daher gedachte er, ob die Stoppeln wieder ausſchlagen würden. Es geſchah in demſelben Jahre nicht; allein 1757 fiengen ſie wieder mit Haberſaatblättern zu grünen an, und wollten ſchoſſen. Er ſchnitt die Stängel ſo oft ab, wenn ſie wiederum bald ſchoſſen wollten, und er mußte es dreymal thun, ehe der Haberſtängel zurück blieb; dadurch aber würde er im Großen dreymal Viehfutter haben ſchneiden können. Damit blieb auch endlich das Fleckchen liegen, und es wurde mit lauter Unkraut überzogen, dergeſtalt, daß er glaubte, es werde nichts daraus werden, zumal ſich kein Haberblättchen wieder ſehen ließ. Im Frühjahre 1758 ließ er das Unkraut behutſam wegnehmen; und ſiehe, in kurzer Zeit ließen ſich, wiewohl noch unkenntliche, Saatblätterchen blicken. Nach und nach wurden dieſe kenntlich, und endlich waren damals vom Dato vor 6 Wochen, etliche große Rockenſaatbüſche, nicht aber einzelne, zu ſehen. Von eben dieſem Dato, vor 14 Tagen ungefähr, fiengen ſie bereits zu ſchoſſen an, und man konnte ſchon die Rockenähren hervorbrechen ſehen; allein, eine Perſon, welche die Beete und Gänge des Gartens ausgätete, verderbte leider alles. N. im Braunſchweigiſchen, d. 3. Jul. 1758.

Von mißlungenen Verſuchen in Torgau, ferner auf dem Gute Weſenig, imgleichen Puſchwitz, ertheilt Hr. v. B. im 145. St. der öcon. Nachr. S. 39—43. Nachricht.

Nach einem Schreiben des W. F. v. G. R. zu B = = D d. 4. Aug. 1759, im 26. St. der fränk. Samml. S. 182—188. wurde der Verſuch glücklich nachgemacht.

Herr Rammelt, bekam nach dem 2. Th. der ſchreberſchen neuen Sammlung ꝛc. S. 430, von dem künſtlich ausgeſäeten und gewarteten Haber, dürre Stoppeln.

 Zuletzt

Zuletzt will ich noch die Zeugniſſe und Urtheile zween Männer, deren Ausſprüche als entſcheidend angeſehen werden können, nämlich eines Linnäus und Gleditſch, anführen. Jener erklärt ſich, in einer Zuſchrift an Hrn. **Schreber**, v. Apr. 1760, nach der Ueberſetzung, folgendergeſtalt über dieſe Sache: „Die vom Herrn „Wirgin bekannt gemachte Verwandlung des Habers „in Korn, iſt die allerabgeſchmackteſte Sache; denn der „Haber dauert nicht über Winter. Hr. W. hat nicht „gewußt, woher eine oder andere Staude Korn in den „Haberfeldern kommen könne; weil ihm unbekannt iſt, „daß die Lerchen und andere ſamenfreſſende Vögel öf„ters die Samen auf den Aeckern ausſäen, die ſie an„derwärts gefreſſen haben, wenn ſie daſelbſt neue ſu„chen.“ Und Herr Hofr. **Gleditſch**, ſchreibt im 2. Th. ſeiner vermiſchten Abhandlungen, Halle 1766. gr. 8. S. 388: „Der gemeine Haber iſt eine jährliche Pflan„ze, dieſes beſtätiget die Erfahrung ſeit vielen hun„dert Jahren. Eben dieſe Art des Habers ſtehet un„ſere Winter, auch die gemeinen, nicht aus; auch „dieſe Erfahrung iſt ſo gemein, ſo alt, und ſo gewiß, „wie die vorige, daß daran der geringſte Ackersmann „nicht zweifelt. Nur einige Gelehrte machen ſie durch „Beſchneiden zweyjährig, und geben ihr dadurch eine „Dauer gegen die Strenge des Winters. Was deſſen „vorgebliche Verwandlung betrifft, kann ich gerade „heraus ſagen, daß ſie nichts ſey. Verlangt man „aber, daß ich dergleichen veranſtalten ſoll, daß andere „glauben, ſie geſchehe wirklich, ſo weiß ich auch die „Mittel dazu.“

Relation de quelques nouvelles decouvertes, touchant la transmutation d'Avoine en Seigle dans Hollande; ſt. in der Nouvelle Biblioth. German. To. XXIII. P. 2. à Amſt. 1758. 8. Art. 17. S. 440—442.

Hiſtoire naturelle de la production des ſemences de grains, ſt. in No. 11. der Gaz. Sathr. v. J. 1763.

Ausführliche und wahrhaftige Nachricht von denjenigen Verſuche, der in dem richterischen Garten zu Leipzig gemacht wor-

den

den iſt, aus Haber Korn und Weizen hervorzubringen, und dem glücklichen Erfolge deſſelben; ſt. in No. 8. des Neueſten aus der anmuth. Gelehrſ. v. J. 1758. S. 610—616.

Abbildung der im richteriſchen Garten aus Haber gewachſenen Weizenähren in natürlicher Größe, ſt. vor No. 9. derſ. Monatsſchr. v. e. d. J.

Von dem in Schweden ziemlich allgemein gewordenen Streit wegen des Hrn. Wirgins Verwandlung des Habers in Rocken und Weizen: ſt. im 34. St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1760. S. 302—304.

J. F. J. Gedanken über die angegebene Verwandlung des Habers in Rocken; ſt. im 43. St. der hannover. Beytr. v. J. 1760. Ein Auszug daraus ſt. im 1. und 2. St. des V. B. der phyſik. ökon. Auszüge, Stutg. 1763. 8. S. 215. Der Verf. leitet den Rocken auf dem Haberlande aus keiner Verwandlung, ſondern von den mit dem Miſte darauf gebrachten einzelnen Körnern, ſo nicht ausgedroſchen worden, her, und wird in dieſer Muthmaßung dadurch beſtärkt, daß der Rocken auf dem Haberlande ſich vornämlich an dem Rande deſſelben findet.

Eines ſchleſiſchen Landwirths freye Gedanken über die ſchwediſche Entdeckung, aus Haber Rocken und Weizen zu machen; ſt. im 20. St. der ſchleſ. öconom. Sammlungen, Bresl. 1761. 8. S. 285—309; (ſie ſtehen auch im I. Th. des ſchleſiſchen Landwirths, Bresl. 1771. gr. 8. S. 196—220. wieder abgedruckt.)

Nachſchrift zu den freyen Gedanken wegen Verwandlung des Getreides; ſt. eb. daſ. S. 310—313. Der Verfaſſer zeigt vornämlich die Möglichkeit, auf was für mannigfaltige Art und Weiſe der Acker von dem Geſäme, was für denſelben eben nicht beſtimmt worden, Theil nehmen könne.

Du prétendu changement d'eſpéce, & de l'orge de Patney, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, To. VII, à Paris 1762. 8. S. 45—53.

Carl v. Meußbach Anmerkung von der Möglichkeit der Transmutation des Habers in Rocken; ſt. in No. 12. des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1766. S. 106.

Eb. deſſ. Nachricht, wie die Probe im Felde, aus Haber, nach ſchwediſcher Angabe, Rocken zu erziehen, heuer ausgefallen ſey; ſt. in No. 35. deſſ. S. 322.

Chriſt. Reicharts Beweis, daß aus Haber weder Rocken noch Weizen werden könne; ſteht in deſſen gemiſchten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 200—203.

Extrait d'une léttre d'Avignon, écrite au P. C. par le *S. Sarrabat*, ſur la transmutation du ſeigle en froment, & du froment en ſeigle; ſt. in den Memoir de Trev. Août 1735. S. 1512—1516.

Avena perennis, floribus in eadem ſpicula maſculinis & hermaphroditis *Linn.* D. Habergras, ſiehe in H.

Aventure, ſiehe Avanture.

Aventurier, ſiehe Avanturier.

Aventurine, ſiehe Avanturine.

Avenue, ſiehe Allee.

Averat, eine Art Birn; ſiehe unter *Birnbaum*, Th. V. S. 426. und 457.

* **Auer=Hahn**, **Aurhahn**, **Ohrhahn**, **Uhrhahn**, L. Urogallus, Gallus ſylveſtris major, Gr. Tetraon, Tetrix, Fr. Coq de bruyere, iſt einer der edelſten Waldvögel, und nächſt dem Trappen unter den wilden Hühnern der größte, (daher er auch den Namen bekommen haben mag, denn Ur bedeutet bey den alten Deutſchen ſo viel als groß.) Seiner eigentlichen Größe nach, iſt er wie ein wälſcher oder calecutiſcher Hahn, nur daß er nicht einen ſo langen Hals und Schwanz hat. Was ſeine Geſtalt und äußerliches Anſehen betrifft, ſo ſind ſeine Augenbraunen um das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopf aber ſchwarz, und der Schnabel kurz und gebogen; von den Ohren hängen ihm 2 Wammen herunter, wie dem Haushahn; der Rücken und Hals ſind aſchfarbig, mit untermengten braunen und ſchwarzen Flecken; die Bruſt, der Schwanz und der Bauch ſchwarz. Unter den Flügeln erſcheinen theils weiße, theils graue, auch auf dem mittelſten Gelenke der Flügel weiße glänzende Federn. Der ſchwarze Schwanz hat weiße Flecken, deren er immer mehr bekömmt, je älter er wird. Der durch die beyden Flügel, wie auch durch den Schwanz in die Quere gehende weiße Strich, ſtellt, wenn der Auerhahn den Schwanz in die Runde, gleichwie die Pfauen oder wälſchen Hähne, ausbreitet, einen weißen Zirkel dar. Die Hüften ſind mit weißen, die Füße aber bis an die Zehen, mit dunkeln und ſubtilen Federn bekleidet, welche er in der Falzzeit meiſtentheils verlieret, die ihm aber doch gegen den Sommer in der Rauh= oder Federzeit wieder wachſen. Er iſt vom Schnabel bis zum Unterſten ſeiner Füße nicht über 5 Spannen lang; ſeine Schwere auch niemals über 14 Pfund.

Das Huhn, oder die Auer = Henne, L. Urogallina, Fr. Gelinotte, iſt etwas kleiner als der Hahn; jedoch größer, als eine große Haushenne. Der ganze Leib iſt bunt, wie eine Schnepfe, aber mit ſchwarzen Flecken hin und her beſprengt; das übrige, ſonderlich unter dem Halſe bis an die Bruſt, iſt fahlroth. Der Regenbogen in den Augen iſt gelb, der Augapfel blauſchwarz. Hinterwärts um die Augen hat ſie etwas Rothes, und am Bauche viel Weißes. Die Füße und Zehen ſind wie an dem Hahne. Es befinden ſich deren viele zur Falzzeit bey dem Hahne. Sie weichet, nachdem ſie empfangen hat, heimlich von der Geſellſchaft. Wenn die Rothbuche ihre Knoſpen öffnet, und die Blätter aus einander gehen: ſo ſucht das Huhn ſeine Gelegenheit unter den Sträuchern, in Gehauen und Schlägen, entweder in Heidekraut, oder in Zimmer = und Wellengeniſte, und legt daſelbſt 6, 8, 10 bis 12 Eyer, welche weiß und gelb oder braun geſprengt, und etwa ſo groß, als die gemeinen Hühnereyer, ſind; brütet auch ſolche allein, ohne den Hahn, meiſtentheils in 4 Wochen, aus. Wenn die Henne währender Brut der Speiſe nachgehet, ſo pflegt ſie die Eyer mit Moos oder Blättern zu bedecken, daß man dieſelben ſchwerlich wahrnehmen und finden kann. So ſcheu und flüchtig ſonſt die Auerhenne, wie auch der Auerhahn iſt, ſo unachtſam und ſicher iſt ſie in der Brut, ſo daß ſie ſchwerlich von ihren Eyern weichet, und nicht aufſteht, außer man trete faſt auf ſelbige; daher es auch kömmt, daß ſie durch Raubthiere abgefangen, oder durch Menſchen erſchlagen werden. Kaum ſind die jungen Hühner ausgebrütet, ſo können ſie, manchmal mit noch anhangender Schale, behende laufen, und ſind alsdann ſchwer zu finden, weil ſie ſich, wie die Mäuſe verſtecken. Die Henne ſtreicht mit ihnen im Walde herum, da ſie ſich Anfangs mit Ameiſeneyern und Heidelbeeren nähren, bis ſie nach und nach Fichtennadeln eſſen lernen.

Der Auerhahn pflegt ſich gern in hohen Gebirgen und großen Wäldern, und an ſumpfigen Orten, ſonderlich wo es ſtarke rothe Büchen, und Brunnquellen giebt, welche Sandkörnchen führen, aufzuhalten. Seine Falz- (Pfalz- oder Balz-) Zeit, d. i. ſein Locken der Henne, iſt im März und April, nachdem der Winter lange anhält. Doch findet man, daß ſie im Gebirge, wo der Schnee lange dauert, auch noch bey währendem Schnee zu falzen pflegen. Was Encelius vorgiebt, als ob der Hahn das Huhn nicht, wie anderes Federwildbret, oder Vögel, trete, ſondern, wegen ſeiner großen Geilheit den Samen von dem Baume, worauf er ſtände, herunter fallen laſſe, dabey ſich dann die Hühner einfänden, und ſolchen einfräßen, und was davon überbleibt, entweder eine gewiſſe Art Schlangen aushecke, oder, wenn es dürre geworden, in einen Stein von großer Kraft verwandelt werde, wird billig für ein Mährchen gehalten. Denn, es iſt wider die Natur, daß dasjenige, was in den Magen und in das Geſcheide kömmt, in die Samengefäße oder Eyerſtöcke gelangen, und darin ſeine Frucht erzeugen ſollte; und es iſt erfahrnen Jägern wohlbekannt, daß es damit, wie bey anderm Federwildbret, hergehe. Zur Falzzeit nämlich nimmt der Hahn ſeinen Stand, wo er ſchon ehmals gefalzt hat, gern wieder, und zwar meiſtens in ſolchen Revieren, wo Rothbüchen- Kiefern- und Fichtenholz ſtehet, gemeiniglich auch an hangenden Bergen, und gegen der Sonnen Aufgang, der ihm beſonders angenehm iſt, wie auch gern an rauſchenden Bächen. Ob er ſich wohl, des Tages über, mit den Hühnern von ſeinem Stande etwas weggezogen, und ſein Geäſe dabey mitgenoſſen hat: ſo fällt er doch gegen Abend nach ſeinem Falz wieder dahin, ſteht des Nachts auf einem Baume, und fängt gegen Morgen, wohl ſchon um 2 Uhr, zu falzen an. Was den Ton anbetrifft, den er hier von ſich giebt: ſo iſt, unerachtet man vielen Vögeln und Thieren den Ruf nachgeahmet,

doch noch kein Erfinder geweſen, der, gleich dem Auer-hahn, einen Ruf hätte machen können. Anfangs hört man von ihm einen lauten Knall, dabey er, faſt wie ein Menſch mit der Zunge, ſchnalzet; alsdann aber klingt es faſt, als ob ein Grasmäher mit ſeinem Wetzſteine mit doppelten Strichen gerade die Senſe ſtriche, oder, als ob man eine roſtige Baumſcheere auf- und zudrückte; gleich darauf pflegt er ganz klein und zart zu ſingen, und am Ende wieder zu ſchnalzen. Währendem Falzgeſchreye hört und ſieht er nicht, ja er vernimmt auch nichts, wenn man ſogar nach ihm ſchießt, und fehlt, da er doch ſonſt ein leichtes Gehör und ſcharfes Geſicht hat. Er geht dabey auf den dicken Aeſten der Bäume hin und her, ſpreitzt die Flügel niederwärts, und ſträubt die Federn auf dem Rücken und im Schwanze, wie ein indianiſcher oder ſogenannter Truthahn. Solches Falzen fängt nach Mitternacht an, und währt bis gegen den Tag. Und gleichwie er an ſeinem Wildbret und ſchönen Geſtalt durch ſeine Geilheit abnimmt, alſo gehen auch ſodann, wie ſchon gedacht, die Federn von den Füßen weg. Währendem Falze ſind die Auerhähne manchmal ſo nahe im Walde beyſammen, daß man auf einer Stelle etliche hören kann. Die Hühner, deren er wohl 8 bis 10 beſtreiten kann, ziehen ſich nach dem falzenden Hahne hin, und laſſen ihn auch wohl ihre Ankunft zuweilen durch ein gelindes Kack- oder Kokock-rufen hören. Er vernimmt ſolches bald, ſteigt, wenn es vollends hell wird, vom Baume herab, bringt ſie manchmal bey dem aufpaſſenden Jäger vorbey gejagt, und beſteigt und betritt ſie, gleich anderm Federwildbret, da dann, wie vorhin gedacht, das Huhn ſich wegmachet, und, wenn es die Eyer gelegt hat, ſolche in der bemeldten Zeit ausbrütet.

Sowohl des Auerhahns als des Huhns Geäſe, oder Nahrung, ſind im Sommer Wachholder- Heidel- Brom- und andere Beeren, oder auch das Kraut, wie auch In-

ſecten, Fröſche, und d. gl.; im Winter, die Knoſpen von Rothbüchen und Kiefern, und die Fichtennadeln, wie auch die Spitzen von deren jungen Jahrwuchſe. Sie nehmen auch aus den Quellen kleine Steinchen zu ſich, die man zur Sommers⸗ und Winterszeit in ihrem Magen findet. Uebrigens zieht dieſes Auerhahnwild⸗bret nicht im Herbſte mit andern Vögeln weg, ſondern hält ſeinen Stand des Jahres durch beſtändig. Beyde, ſowohl die Hähne als Hühner, gehören überall zur hohen Jagd.

Insgemein wird der Auerhahn auf der Falz geſchoſ⸗ſen, da denn der Jäger früh vor Tage ſchon an dem Orte ſeyn muß, wo der Auerhahn ſeinen Stand hat. Hört man nun den Auerhahn falzen, ſo eilt oder ſpringt man etliche Schritte auf ihn zu; ſobald man aber vernimmt, daß deſſen Falz oder Laut aufhört, muß man ſtill ſtehen, und ſich weder rühren, noch wenden, indem er außer dem Falze ſo leiſe höret, und dermaßen ſchüchtern iſt, daß er von dem geringſten Ge⸗räuſche, ſogar von dem Zerbrechen des kleinſten Reis⸗chens, aufſtößt und davon fliegt. Fängt er aber wieder zu falzen an, ſo eilt man wieder nach ihm zu. Die⸗ſes muß man nun ſo fortſetzen, bis man nahe genug und verborgen ſtehen kann. Iſt es noch nicht hell genug, ſo erwartet man den Tag, und ſchießt ihn, bey bequemer Gelegenheit, unter dem Falzen. Weil er zur hohen Jagd gehört, ſo iſt es auch billig, daß er mit der Pürſchbüchſe und Kugel geſchoſſen werde; doch werden ſie auch zuweilen mit grobem Hagel geſchoſſen. Wie ſie vor einem Hunde, und zwar auch außer der Falzzeit geſchoſſen werden, davon ſiehe Auerhahn⸗Hunde.

Von den Auerhähnen und Hühnern kann man auch die Eyer zahmen Hof⸗ oder calecutiſchen Hühnern, um ſolche auszubrüten, unterlegen; nur wollen die Jungen insbeſondere mit Erziehung in Acht genommen werden, da ſie dann mit Ameiſeneyern, Kräutern und allerley

Beeren,

Beeren, auch grobem Sande, zu füttern ſind; doch haben ſie auch dieſe Eigenſchaft, daß ihnen die Gelegenheit des Bodens nicht aller Orten anſteht. Dennoch aber, wo ſie ſich ziemlich vermehren, weiß man Beyſpiele, daß ſie ſich wohl 3 bis 4 Stunden weit abziehen und aus einander breiten, auch an einigen Orten weniger werden, als ihrer vorher geweſen, ob ſie gleich gehägt und geſchont werden. Wo des Auerhahns Wildbret weniger wird, ſo iſt eine Haupturſache dieſe, wenn die Raubthiere daſiger Orten herum nicht nach Möglichkeit getilgt werden, welche ihnen, wie ſchon gedacht, weil ſie auf der Erde brüten, und ſo feſt ſitzen, gar vielen Schaden thun. So verändern ſie auch ihre ſonſt gebrauchten Stände, wegen veränderter Verhau = und Abholzung der Oerter, daß, da ſie wegen des Hauens und Abfahrens des Holzes ſehr beunruhigt werden, ſie ſich nach ruhigen Orten ziehen. Ferner ſind auch an ihrer Ausbreitung und der Verlaſſung ihrer erſten Stände, und der weitern Vermehrung an andern Orten, die gar alten Hähne Schuld; immaßen die alten Hähne in der Falz die jungen bey ihrem einmal gewohnten Stande abkämpfen oder wegbeißen, daß dieſe ſodann weichen, und ſich weiter ziehen müſſen. Wenn es nun geſchehen, daß ſie ſich mit den Hühnern ſchon comportirt haben, ſo ziehen die Hühner hinter dieſen her, da dann der alte Hahn zwar ſeinen Stand, aber wenig Hühner, behält, folglich in ſolchem Reviere alsdann wenige junge zugezogen werden. Es wäre demnach dienlich, daß man die alten Hähne, welche ſchon etliche Jahre an ihrem einmal angewohnten Stande beobachtet worden, wegpürſchte: ſo würden ſich alsdann eine Zeitlang die jungen Hähne daſelbſt beſſer bey einander vertragen; mithin iſt daraus zu ſchließen, daß die Vermehrung auch ergiebiger ſeyn würde.

Die weidmänniſchen Redensarten vom Auerhahn und Huhn ſind folgende: Der Auerhahn hat ſeinen

Stand,

Stand, d. i. den Ort ſeines Aufenthalts. Er ſteigt oder tritt zu Baume, oder vom Baume. Er ſtehet auf dem Baume oder der Erde. Er hat Füße, und nicht Klauen. Er falzt oder balzt, heißt die Zeit der Begattung. Er wird aufgebrochen, nicht ausgeworfen oder ausgenommen. Er hat ein Geräuſch und Geſcheide, iſt das Inwendige im Leibe. Wie auf ſolche Art auch von andern zur hohen Jagd gehörigen Vögeln geſprochen wird.

Kurze jedoch zuverläßige Nachricht von den Auerhähnen, aufgeſetzt von M. F. J. M. P. A. ſt. im 3. St. der Stuttgard. Select. phyſ. oeconom. 1750. 8. S. 239—243.
Eſſai pour nourrir des Coqs de bruyeres avec toutes ſortes de plantes, par *Jean Otton Hagſtrome*; ſt. im Journ. oeconom. 1765. S. 223—225.
Maur. Hoffmanni obſ. de lapillis foliisque pini in ventriculo urogalli repertis; ſt. im Anhange zur 9. und 10. Cent. der Eph. Nat. Cur. S. 463.
Von der Nahrung des Auerhahns im rauhen Winter, aus einem Schreiben des Hrn. Secret. Klein; ſt. in Hanows Seltenh. der Nat. und Oeconom. I. Band, Lpz. 1753. 8. S. 270—276.

Da der Auerhahn und die Auerhenne ein trockenes, ſchwarzes und hartes Fleiſch hat, ſo muß man ihn, wenn man ihn genießen will, wohl in Wein einbeizen, da er dann hernach in eine Paſtete geſchlagen werden kann; wiewohl er auch gebraten auf großer Herren Tafeln aufgeſetzt wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, weil derſelbe ein zäheres Wildbret hat, als der älteſte Hirſch, verfährt man damit folgendergeſtalt. Wenn der Auerhahn bis auf den Kopf gerupft worden, wirft man ſelbigen ſauber aus, und klopft ihn, damit er mürbe werde; wäſcht ihn rein, ſetzt auch eine Caſſerole mit Waſſer aufs Feuer, und hält, wenn es im Sieden iſt, den Auerhahn hinein, daß er darin ein wenig anlaufe, und legt ihn alsdann wieder in kaltes Waſſer. Hernach muß man ihn ſauber ſpicken, einſalzen, an einen Spieß ſtecken, und ans Feuer, aber nicht gar zu gähling, legen. Dabey muß man wohl zuſehen, daß er nicht von außenher brate, inwendig aber roh bleibe; je gemächlicher

cher er am Feuer tractirt wird, deſto beſſer brät er aus. Sobald er anfängt zu braten, begießt man ihn mit zerlaſſener Butter, macht Papier über den Auerhahn, begießt daſſelbe auch mit Butter, und ſtürzt, da es braun wird, noch einen Bogen darüber. Er muß in die drey Stunden braten, und zwar wird er bey hartem Holz oder Kohlen am mürbeſten. Wenn er nun fertig iſt, und bald angerichtet werden ſoll, zieht man ihn vom Spieße, legt ihn auf eine Schüſſel, die vorher mit Blumen und Blättern auszuzieren iſt, gießt die abgeträufelte Brühe unten auf den Hahn, und oben darauf ein wenig braune Butter, ſtreuet etwas feingeriebene Semmel darüber, belegt es ſauber mit ausgeriſſenen Citronen, und läßt dieſen gebratenen Hahn zur Tafel tragen.

Auerhahn oder Hühner auf eine andere Art gebraten. Man muß den Hahn, wie vorigen bereiten; erſtlich mit Nelken und Zimmet, hernach darüber mit Speck ſpicken, einſalzen, und ein Paar Stunden liegen laſſen. Hierauf ſteckt man ihn an den Spieß, und ſorget, daß er ganz gemächlich brate, verwahrt ihn mit Papier, begießt ihn auch fleißig mit Butter, weil er dadurch mürbe gezwungen werden kann. Wenn man nun meinet, daß er bald gebraten iſt, und man ihn anrichten will, ſo verfertigt man folgende Soße. Man macht ein Stückchen Butter über dem Feuer braun, ſchüttet ein wenig Mehl darein, ſo auch bräunen muß, und gießt die Brühe aus der Bratpfanne dazu; thut Wein, etwas Eſſig, Citronen, nebſt dergleichen Scheibchen und Gewürz, als: Jngber, Pfeffer, und Nelken, wie auch ein Stück Zucker hinein, damit es ſüß und ſäuerlich durch einander ſchmecke; ſchüttet dieſe Soße in eine zurecht gemachte Schüſſel; legt den Hahn hinein, gießt oben braune Butter darüber, garnirt denſelben auf das zierlichſte, und läßt ihn auftragen.

Den Auerhahn gefüllt zuzurichten, nimmt man den Magen und die Leber, thut Salz, Jngber und Pfeffer dazu,

dazu, hackt es unter einander, röſtet weiß geriebenes Brod in Schmalz, und thut es zum Gehäcke; ſchlägt Eyer daran, rührt es unter einander, füllt es hinein, und näht es zu; alsdann wird er wohl geſpickt, mit Zimmet und Nägelein beſteckt, und langſam gebraten.

Der Auerhahn wird eben ſo, wie der Birkhahn, trenchiret. Es wird derſelbe meiſtens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er ſchon auf dem Bauche lieget, ſo imbrochirt man wie beym gebratenen Huhn, hängt das Meſſer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und ſetzt ſolchen beyſeit. Sonſt wird der Auerhahn wie das gebratene Huhn zerlegt, nur daß man bey den Flügeln anfängt. Will man ſich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und, anſtatt der Oberſchnitte, erſt die Gegenſchnitte thun, ſteht es jedem frey. Sodann kann man auch in Zerſchneidung oder Ablöſung dieſes Geflügels eine Aenderung machen, und z. B. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerſt oder zuletzt ablöſen. Man legt 1. 2) einen Flügel nach dem andern, mit etwas Bruſt, 3) das Ziehbein mit etwas Bruſt, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltſchnitte nach einander, mit etwas Bruſt, 8) die Bruſt- und Achſelbeine, und 9) das Uebrige nach Belieben vor.

Einen Auerhahn in eine Paſtete zu ſchlagen, verfährt man folgendermaßen: Erſt wird derſelbe dergeſtalt eingebeizet, daß er wohl ½ Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kann. Man rupft nämlich den Hahn, wirft ihn aus, klopft ihm mit einem Scheit Holz, oder ſonſt einem guten Knüttel, alle Gebeine entzwey, ſalzt ihn hernach ein, ſtreuet Zwiebeln darüber, ſprengt ein wenig Eſſig darauf, und läßt ihn über Nacht alſo ſtehen. Hierauf zähmt man ihm die Beine unten ein, daß er fein zuſammen kömmt; ſtößt ihm einen Spieß durch den Leib, legt ihn auf den Roſt,

wo

wo er ein wenig anlaufen muß; legt ihn in ein Geſchirr, und gießt Eſſig darüber, ſo läßt er ſich eine geraume Zeit aufbehalten. Will man nun eine Paſtete daraus machen, ſo ſchneidet man erſtlich Speck ganz grob, als eines Fingers dick, und 3 Queerfinger lang, legt den geſchnittenen Speck auf eine Schüſſel, ſtreuet Salz, Pfeffer, Ingber und Nelken darauf, und miſcht alles wohl durch einander. Mit dieſem Specke ſpickt man den Hahn, nachdem man ihn aus dem Eſſig genommen, und macht einen gebrannten Teig dazu, wie folget. Man ſchüttet auf den dazu bereiteten Backtiſch ſo viel Mittelmehl; als man meint, daß es genug ſey, den untern und obern Teig, eines Fingers dick, daraus zu verfertigen; ſtreuet eine Handvoll Salz daran, brennt das Mehl mit ſiedendem Waſſer, (indem eben darum dieſer Teig der gebrannte Teig heißt,) durchmiſcht es ſo zäh und feſt, als es immer ſeyn kann; wirkt die Hälfte dieſes Teiges klar ab., treibt ihn mit einem Walger oder Backholz aus, daß er ungefähr eines Fingers dick, bleibe, legt denſelben auf Papier, und beſtreicht ihn mit Eyern. Hierauf nimmt man ein wenig Teig, ſchneidet Ringe als wie Roſteiſen, aus, legt ſolche auf den ausgetriebenen Teig in Form eines Roſtes herum, (dieſes heißt eben bey den harten Paſteten der Roſt,) und zwar nur ſo weit, als der Hahn zu liegen kömmt; thut Butter und Speck auf dieſen Roſt; ſtreuet Ingber, Pfeffer, Nelken und kleingeſchnittene Citronenſcheibchen darüber, ſetzt Lorbeerblätter hinzu, und legt den Hahn darauf. Darnach rollt man ein Stück Teig mit den Händen lang, wie einen Strick, ſchneidet ſolchen in der Mitte entzwey, und umzieht damit unten am Teige den Hahn, daß er geräumig, doch dieſen Umzug nicht berührend, darin liegen kann, und ſtreuet dergleichen Gewürz über ihn, wie über den Roſt. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Teig überziehen könne, treibt man die andere Hälfte des Teiges auch

aus,

aus, drückt ihn auswendig an dem aufgeſetzten Rande feſt und fein proportionirlich zuſammen, nimmt ein Paſtetenband, (von Einigen ein Gurt, auch eine Form genannt,) drückt den Teig darein, ſchneidet es unten und oben ſauber ab, umzieht die Paſtete um und um aufs zierlichſte, ſchneidet alsdann den untern Teig, welcher über das Paſtetenband ein paar Queerfinger vorgehen muß, in der Runde ganz reinlich weg, daß er gleich wird, macht auch einen gedrehten Kranz unten herum, und oben auf einen ausgeſchnittenen Deckel, und ſetzt den Auerhahn alſo, damit auf den obern Ort der Paſtete deſſen Kopf, und unten die Füße kommen. Dieſe mit dem Hahne gefüllte Paſtete nun läßt man in einem heißen Ofen backen; wenn ſie etwas zu braun werden ſollte, legt man einen Bogen Papier darauf, und wenn ſie halb gar gebraten iſt, muß man auch folgende Brühe dazu machen. Man vermiſcht Butter und Mehl in eine Caſſerole über dem Feuer, bis es braun werde; gießt Brühe, Wein und Eſſig darein, und läßt es einen Sud thun; nimmt hierauf die Paſtete aus dem Ofen, ſchneidet in ſelbige oben ein rundes Loch, füllt durch einen Trichter dieſe Brühe hinein, und ſetzt ſie wieder in den Ofen, darin ſie wohl noch 2 Stunden kochen muß. Wenn ſie nun fertig iſt, und angerichtet werden ſoll, nimmt man ſie aus dem Ofen, beſtreicht ſie mit Speck, putzt ſie aufs ſauberſte zu, und läßt ſie auftragen. Dieſe Paſtete kann warm oder kalt verſpeiſt, und lange Zeit gut erhalten werden.

Eine Auerhahn-Paſtete auf eine andere Art. Der Hahn, Teig und Paſtete, müſſen nach voriger Beſchreibung bereitet, und gedachtes Gewürz dazu gebraucht werden. Nur kann man, wenn der Hahn auf den ausgewalzten Teig gelegt worden, die Paſtete anders formiren, und folgende Soße dazu machen. Man ſchüttet gebranntes Mehl in eine Caſſerole, gießt Wein, Eſſig und Brühe darein, legt etliche ganze Zwiebeln,

etliche Stängel Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Capern und ein Paar gehackte Sardellen dazu, und läßt es durch einander kochen. Wenn nun die Paſtete im Backofen oben erhärtet iſt, ſticht man mit einem Holze ein Loch darein, welches man Lüften nennt, (indem ſie ſonſt gern zerſpringt;) hat ſie eine Weile geſtanden, ſetzt man einen weiten Trichter auf das Loch, füllt die verfertigte Brühe mit ihren Ingredienzien, (nur die Zwiebeln müſſen erſt daraus genommen werden) in die Paſtete, und läßt es noch eine Stunde im Ofen durch einander dämpfen; nimmt ſie endlich heraus, und richtet an.

* **Auerhahn=Hunde**, Beller, iſt eine Art kleiner, brauner Hunde, etwann wie die Dachs=Kriecher oder Schlieſer, welche runde Köpfe und etwas dünnere Mäuler haben. Man braucht dieſelben allein und ins beſondere zu Auerhähnen, außer der Falz, auch wohl zu Haſelhühnern, dieſelben vor ihnen zu ſchießen. Erſtlich aber gewöhnt man den Hund an die wälſchen Hähne, daß er denſelben nachläuft und ſie verbellt. Wo auch Faſanen ſind, läßt man ihn ſelbige ebenfalls ſuchen und verbellen. Wenn er dann erſt da reviert, und dieſes thut, ſo ſucht man junge Auerhühner, daß er dieſelben nur erſt kennen lerne; alsdann giebt es ſich mit den alten, ſie zu finden, und zu verbellen, gar leicht. Von andern Vögeln aber, wie auch von Wildbret, Haſen, Rehen, u. d. gl. muß er abgehalten werden. Dieſer Hund iſt nöthig, wo Auerhähne ſind, und geht es ſich mit ihm gar wohl und bald um; nur muß man dabey behutſam und ſtille verfahren. Wenn der Hund einen Auerhahn findet und aufjagt, ſo ſteigt dieſer zu Baum, und wird ihn der Hund alsdann verbellen. Indem nun dieſes geſchieht, ſchleicht man hinzu, und ſchießt ihn mit der Büchſe herunter. Ja man hat aus der Erfahrung, daß ſich der Auerhahn auch ſo gar unten vor die Hunde geſtellt, und vor ſolchen gehalten, weil ſie klein ſind; da er hingegen vor großen Hunden nicht ſo Stand

halten würde. In Ermangelung eines ſolchen Hundes, thut man manchen vergeblichen Weg. Es ſind zwar Einige, die da vorgeben, daß man den Auerhahn nur in der Falz ſchießen könne; allein, ein jeder erfahrne Weidmann wird geſtehen müſſen, daß man ſie auch außer dieſer Zeit, auf die vorbeſchriebene Weiſe, ſchießen kann. Uebrigens iſt hiebey noch anzumerken, daß die Jäger zuvor den Auerhahn ſowohl in der Falzzeit verhören, wo ſie ihren Stand haben, auch gegen Abend, wo ſie einfallen; als auch außer der Falz dieſelbe ausmachen, und es ſodann der hohen Herrſchaft mit gebührendem Reſpect melden müſſen; da ſich dann dieſelben in der Falzzeit, des Nachts, an den Ort, wo der Hahn ſeinen Stand hat, begeben, und ſich an der Pürſchung deſſelben beluſtigen, außer der Falzzeit aber dieſelben mit Hunden ſuchen.

Auer-Henne, Auer-Huhn; ſiehe Auer-Hahn.

Averno, ſiehe Alnus.

* **Auer-Ochs**, **Aur-Ochs**, **Ur-Ochs**, L. Urus, Urobubalus, Fr. Beuf ſauvage, iſt eine Art wilder Ochſen, welche meiſtens die Geſtalt der zahmen Ochſen haben; nur daß ſie viel größer als dieſe werden, wie denn einige auf 7 Schuh, und noch darüber, in der Höhe aufwachſen. An Farbe ſind ſie ſchwarzbraun, ja faſt ſchwarz. Sie haben ein Gehörn, welches den zahmen Ochſenhörnern gleich, zwar nicht überflüſſig lang, aber ziemlich ſtark und einwärts gebogen iſt. Unter dem Halſe, vom Bruſtkern bis auf die Kinnbacken, haben ſie lange Haare, die wie eine Mähne herunter hängen, auch faſt ſo einen ſpitzigen und langen Unterbart, wie ein Ziegenbock. Am Halſe, an der Bruſt, und an den Blättern, ſind ſie breit und ſtark, da ſie hinten hinaus ſchmäler ausſehen. Der Kopf iſt breit und ſtark, wie ſie denn auch über den Augen, an und zwiſchen dem Gehörne, etwas lang gekrümmte Haare haben. Wenn man hievon ausrupft, und daran riecht, geben ſie einen angeneh-

nehmen, dem Biſam nicht ungleichen Geruch von ſich, welches ſich auch bey denen langen Haaren, welche am Halſe hängen, befindet. Er iſt ein gar wildes und unbändiges Thier, welches eine außerordentliche Stärke, beſonders im Kopfe und Halſe beſitzt, wie man dergleichen im Kampfjagen ſieht; denn wenn ihm ein Bär, Löwe, und andere dergleichen ſtarke Thiere, vorkommen, ſo iſt er im Stande, wenn er ſie recht faſſen kann, dieſelben glatt vom Boden mit ſeinem Gehörne aufzuheben, und in die Höhe zu werfen; man ſagt auch, daß er Roß und Mann auf die Hörner nehmen, und in die Luft ſchleudern kann; und wenn er einen Baum umzureißen angefangen, läßt er nicht nach, bis er ihn niedergelegt hat. Das Thier oder die Kuh wird nicht ſo ſtark, wie der Ochs. Beyde aber ſind gar ſchnell auf den Füßen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern; die meiſten aber in Moſcau, Schweden, Polen und Preußen. Aus dieſen Ländern iſt er auch in die angränzenden Gegenden Deutſchlandes gebracht worden, und wird an einigen großen Höfen im Thiergarten gehalten. Die Vermehrung derſelben iſt aber nicht ſo ſtark, als wo ſie in ihrem ordentlichen Vaterlande ſind. Ob ſie gleich alle Jahre brunften, ſo gehen und bleiben ſie doch ſehr vielfältig gelte. Ihre ordentliche Brunftzeit iſt im September, und ſie gehen 40 Wochen tragend.

Wegen ſeiner Wildheit und Stärke iſt dem Auerochſen nicht leicht beyzukommen, es ſey dann, daß er in Gruben gefangen, und darein entweder gelockt, oder durch Feuer hinein getrieben, und ſodann durch ein Geſchoß erlegt werde. Wo ein ſolches Thier im Walde etwann angeſchoſſen, oder ſonſt durch etwas gereizt und hitzig gemacht wird, erzeigt es ſich vor Zorn ganz unſinnig und raſend, ſo daß es die ſtärkſten Bäume mit dem Kopfe umzuſtoßen ſich unterfängt, wenn es inſonderheit wahrnimmt, daß ſein Feind dahinter verborgen ſey, da alsdann dergleichen Thier von einem beherzten Jäger auf

der Seite einen Fang bekommen kann. Sonſt ſoll der Auerochs die rothe Farbe gar nicht leiden können; daher, wenn man ihn zu fällen ſucht, ſtellt ſich ein Jäger auf einen ſtarken hohen Baum; auf einem andern aber, nicht weit davon, läßt ein Knecht einen mit Stroh ausgeſtopften Mann, der roth angekleidet iſt, an einem Seile herab auf den Boden, bewegt ihn ſo lange hin und her, bis der Ochs es gewahr wird, da er dann mit großer Wuth auf den Mann zurennt, und ihn umzubringen gedenkt; alsdann zieht der Knecht den Mann unvermerkt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu ſich, da denn der Ochs, wie oben gedacht, ganz unſinnig auf den Baum zuſtößt. Mittlerweile faßt ihn der Jäger auf dem Baume ſehr wohl, und ſchießt ihn von dannen, daß er fallen muß. In Lithauen wird er von wohlgeübten Jägern mit Pfeilen angeſchoſſen, da er dann ſeinem Feinde nachläuft, bald aber von einem andern getroffen wird, auf den er ſich von jenem wendet, bis ihn ein dritter verwundet, auf den er wieder losgeht; und dieſes wird ſo lange getrieben, bis er ermüdet liegen bleibt.

Sein Fleiſch iſt mittelmäßig, zart und gut zu eſſen. Seine Zunge iſt ſcharf, wie eine Feile; die Haut, ſonderlich auf dem Rücken, ſehr ſtark. Aus den Hörnern pflegt man Trinkgeſchirre zu machen. Die Haut ſoll eine ſpecifiſche Eigenſchaft haben, und die ſchwangern Frauensperſonen, welche Gürtel davon tragen, vor dem Mißgebären bewahren, welches ſie eben ſo theuer macht, indem ſo leicht keine Dame in Polen ſeyn wird, die nicht von dieſer Tugend einer Auerochſenhaut überzeugt zu ſeyn ſchiene.

Vom Auerochſen, ſowohl dem pohlniſchen als americaniſchen, handelt Jo. Sam. Halle, in ſeiner Naturgeſch. der Thiere, Berl. 1757, 8. S. 280, f.

Ge. Andr. Hellwings Obſ. von denen wie Moſchus riechenden Haaren der Auerochſen, ſt. im 7. Verſ. der Bresl. Samml. Feb. 1719, S. 190—192.

Deut=

Deutliche und gründliche Beſchreibung der Natur und Eigenſchaft eines Auerochſen, aus dem Lat. überſ. von E. Hüniken, Berl. 1705, 4.

Chr. Menzelii ſcholium de uro, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II. A. 2, S. 22.

Avertin, oder Avortain, der Taumel oder Schwindel, dem die Schafe und das Hornvieh zuweilen unterworfen ſind; ſiehe Schwindel.

Aves cypriæ, ſiehe Räucher-Kerzlein.

Avet, eine Provinzialbenennung der Tanne; ſiehe Abies.

Avette; dieſes Wortes bedienen ſich ſtets die alten franzöſiſchen Inſtructionen, den Honig- Wachs- und Bienenhandel betreffend, um eine Honigfliege oder Biene damit anzuzeigen. Eigentlich iſt ſolches die Benennung der kleinen Bienen.

Aveugle, Ver aveugle, Blindwurm; ſiehe Blindſchleich.

Aveuer, oder Avuer, heißt bey den Jägern, das Repphuhn, wenn es auffliegt, wohl ins Geſicht faſſen, und wird beſonders vom Falken geſagt.

Aufbäumeln, ſiehe Männchen machen.

* Aufbäumen, Andrehen, heißt bey den Tuch- Zeug- und Leinwebern, wenn die Werft auf den Baum gebunden wird, und da jeder Gang in den Afner, oder Reddelkamm, der insgemein von Rohr gemacht zu ſeyn pflegt, gelegt wird. Denn daraus kommen dieſelben alle fein ordentlich, in gleicher Länge, und werden nicht verwirrt.

Es haben die Weber unterſchiedliche Roll- oder Weberbäume, woran ſie eines Theils das Garn, andern Theils das gewebte Tuch winden, und das nennen ſie auch Aufbäumen, oder auf den Baum bringen. Bey den Tuchmachern werden die Fäden erſtlich angedreht, und durch den Reihkamm und das Blatt gezogen. Das übrige Werft aber wird auf den Garnbaum gebunden, und heißt auch Aufgebäumt. Es hat auch jeder Faden ſeinen Ring, wodurch er geht; zween Fäden aber ein Riet oder Rohr. Das Aufbäumen wird auch Aufziehen genannt.

* **Aufbaumen** oder **Aufholzen**, wird geſagt, wenn ein vierfüßiges Thier auf einen Baum ſteigt. Einige bedienen ſich auch dieſer Worte, wenn ein Raubvogel irgendwo anſteht, und ſagen, der Vogel iſt aufgeholzt.

Aufbergen des Ackers oder der Ackerſtücke; ſ. Aufrücken.

Aufbinden, Fr. Trouſſer, heißt, das mit der Sichel geſchnittene, oder mit der Senſe gehauene Getreide in Garben zuſammen binden. Daſſelbe ſoll man durchaus nicht bey naſſem oder feuchtem Wetter, ſondern bey ſchöner und trockener Zeit thun, damit das Getreide fein trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müſſen die Garben oder Bunde in Mandeln geſetzt werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln an Garben auf dieſem oder jenem Stücke gewonnen habe. Es geſchieht aber das Aufbinden entweder mit gemachten Strohſeilen, an einigen Orten auch mit Wieden, wenn das Getreide kurz iſt, ſonderlich bey dem Sommergetreide; oder auch mit Bändern, welche aus dem Getreide ſelbſt gemacht werden, wie bey dem Korne; es geht aber mit dieſen letztern vieles zu Schanden.

* **Aufblähen**, Aufblaſen, iſt ein Fehler an einem Pferde, welcher aus übler Gewohnheit daher entſteht, daß, wenn man ein junges Pferd gleich anfänglich zu ſtark gegürtet hat, ſolches ſich leicht überwirft, und ſich angewöhnt, daß es ſich allezeit aufbläht, ſo oft es geſattelt und gegürtet wird.

Aufblähen des Rindviehes, ſiehe Auflaufen.

* **Aufborgen**, heißt überhaupt, Geld und Geldes werth zuſammen bringen, wo und bey wem man es nur bekommen kann. Siehe Borgen.

* **Aufbrechen**, iſt ein weidmänniſches Kunſtwort, welches ſowohl bey dem hohen Wildbret, als: Hirſchen, Thieren, Schweinen ꝛc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Federwild, als: Auerhähnen, Trappen, u. d. gl. gebraucht wird, und heißt ſo viel, als ein Wild aufſchneiden, und demſelben das Eingeweide, oder ſo genannte Geſcheide aus dem Leibe nehmen. Bey dieſem Geſchäfte

muß

muß man ſich vor allen Dingen der Reinlichkeit befleißigen. Es gebührt hier einem Jäger gar nicht, daß er, wenn er aufbrechen will, den Rock herunter ziehe, die Weſtenärmel und das Hemd aufſtreiche, und mit den bloßen Armen, wie ein Schlächter, hintrete; ſondern er muß ſeine Kleidung ordentlich anbehalten. Iſt es bey dem Jagen, ſo muß er auch das Hornfeſſel an ſich, und einem Bruch auf dem Hute haben. Will man nun einen Hirſch aufbrechen, ſo legt man denſelben auf den Rücken, und mit dem Gehörne unter den Hals; löſet von der Droſſel, von vorn an, bis an den Bruſtkern, die Haut auf, und ſodann auch den Schlund nahe an der Droſſel ab, ſticht ein länglich Loch hinein, ſchlingt das Ende des Schlundes etlichemal durch, und ſolchen in die Bruſt hineinwärts. Ferner löſet man auch die Gurgel mit der Droſſel ab, und drückt ſolche auch etwas hineinwärts nach der Bruſt. Wo es nun gebräuchlich iſt, daß dem Jäger die Kehlbraten und Zunge gehört, da wird beydes auch gleich ausgelöſt, ſonſt aber nicht. Ferner tritt man zwiſchen die Hinterläufe, ſchärft die Haut zwiſchen dem Kurzwildbrete, und bis an den Bruſtkern, auf, macht eine kleine Oeffnung zwiſchen den Keulen in das Wildbret, aber nur ſo groß, daß man mit zween Fingern hinein kommen kann, ſteckt von der linken Hand zween Finger hinein, faßt das Meſſer mit der rechten Hand, und hält es mit der Spitze zwiſchen den 2 Fingern hinein, und ſchärft alſo bis an den Bruſtkern; greift über den Wanſte hinein, und zieht den Schlund mit dem Wanſte fein behutſam heraus, wie auch das ganze Geſcheide; ſchlägt das Schloß entweder mit dem Weidmeſſer auf, oder löſt es durch den Knorpel, wo es zuſammen gewachſen iſt, mit dem Meſſer auf, drückt die Keulen aus einander, löſt den Maſtdarm mit dem Weideloche heraus, zieht die Gurgel heraus, und reißt das ganze Geſcheide hinaus. Ferner werden die Mehr- (Lenden-) Braten und das Kurzwild-

bret auch ausgelöſt. Hier muß man ſich aber in Acht nehmen, daß man das Geſcheide nicht zerreiße, ſondern fein ſubtil und reinlich damit umgehe, auch nicht die Quere über die Läufe, oder gar über den ganzen Leib, trete. Auf dieſe Art wird alles Rothwildbret aufgebrochen. Die Säue aber werden vorn am Halſe nicht aufgeſchärft, ſondern man muß den Schlund und die Gurgel inwendig mit dem Meſſer ablöſen. An einigen Orten haben die Jäger die Wammen von den Säuen zum Accidens. Dieſe werden von den Keulen an und zu beyden Seiten abgelöſt, bis in die Bruſt, da ſie denn vollends mit dem Blatte heraus geſchlagen werden. Siehe auch Zerwirken.

* **Aufbrechen**, in den Hammerwerken; ſ. Th. X. S. 617.

* **Aufbrechen**, iſt auch an einigen Orten ein Brauterminus, wenn nämlich der Möſch aufgebrochen, und der Breyhahn abgezogen wird, wie in Halberſtadt.

* **Aufbringen**, heißt im gemeinen Leben, das Bedürfniß erwerben und zuwege bringen.

Die Weber gebrauchen dieſes Wort auch bey dem Aufziehen des Garnes. Siehe Aufbäumen.

* **Aufbruch**, heißt bey den Jägern, das kleine Jägerrecht, nämlich das Geräuſch und Geſcheide.

* **Aufdecken**, die Brüche von Wildbret und Fährte hinweg nehmen; ſiehe Genoſſen machen.

* **Aufdecken der Tafel**, geſchieht bey hohen Herrſchaften von eigends dazu beſtellten Tafeldeckern, unter Beyhülfe anderer geringerer Bedienten. Bey großen Ceremonien- und figurirten Tafeln, imgleichen wenn die großen Service gebraucht werden, kommen noch mehrere Perſonen aus der Silberkammer ꝛc. dazu. In Wien und München giebt es auch Tafeldeckerinnen, deren Dienſt alsdann gebraucht wird, wenn die höchſten Herrſchaften, ſonderlich des Abends, ſich bloß durch die Hofdamen, Kammerdienerinnen, und andere weibliche Aufwartung, bedienen laſſen.

* Auf dem Sprunge ſtehen, Fr. Branler, wird von einem Banquier oder Kaufmanne geſagt, welcher ſeine Scheine allerwegen ausbieten läßt, Geld zu bekommen, und der dadurch zu erkennen giebt, daß er dem Bankerotmachen nahe iſt. Daher ſagt man z. B. man wird bald von unterſchiedlichen ſchlimmen Streichen hören; ich kenne zween bis drey große Kaufleute, die auf dem Sprunge ſtehen. Siehe Bankerot.

* Auf der Grüne, nennt man, was an Haſen und Hühnern im Frühjahr auf der Feldſaat geſchoſſen wird; imgleichen die Grashirſche, ſagt man, auf der Grüne ſchießen.

* Aufdocken, heißt im Jagdweſen, eine auseinander gebrachte Arch, Leine oder Hängſeil wiederum auf eine Docke wickeln.

Aufdrieſeln, ſiehe Drieſeln.

* Aufdrift, oder Auftrift; dieſe wird gemacht, wo die Aecker vom Unkraute fein rein ſind; und zwar macht man ſie in den Brachfeldern im ſpäten Herbſte alſo: Man pflügt ordentlich zur Saat; wenn nun nicht allzu naſſe Winter kommen, daß die Furchen nicht etwann von der Näſſe aus einander und zuſammen laufen, ſo wird gleich im März in die Aufdrift geſäet, wo hernach die ſchönſte Gerſte wird; wäre aber dieſes, ſo muß zur Saat nochmals gepflügt werden.

* Aufeiſen, heißt in die zugefrornen Teiche und Fiſchhälter Oeffnungen und große Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fiſche recht Luft bekommen. Dieſes muß um ſo öfter geſchehen, je dicker das Eis iſt; wo nicht Quellen vorhanden ſind, die das Waſſer an einigen Orten beſtändig offen halten, und nicht völlig zufrieren laſſen. Man kann auch große ungeknickte Strohbündel in die aufgeeiſeten Löcher ſtecken, ſo bekommen durch die Röhren des Strohes die Fiſche dennoch Luft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren. Siehe Th. XIII, S. 755, f.

Auffahren, heißt 1) mit einer Flinte oder Büchſe währendem Zielen in die Höhe rücken, und von unten gegen

 oben

oben zu den Schuß nehmen. 2) Wenn ein Haſe aus der Saß' auffſpringt, wird geſagt; er fährt auf, oder auch, ſteht auf.

Wer nächtlicher Zeit auf Wildbret anſteht, muß den Vortheil auf- oder abfahren gebrauchen. Allein, alle Nachtſchüſſe ſind Glücksſchüſſe, und wird vieles dadurch zu Holz geſchoſſen; mithin ſolches keinem Jäger gut zu heißen iſt.

Aufflackern, ſiehe Flackern.

* Aufforung, ein Provinzialwort bey den Sachſen, wird geſagt, wenn die Bienen wohl zu Gange kommen, und an Honig und Wachs zunehmen.

Auffretzen, ſiehe Fretzen.

* Auf- und Abführen, heißt debitiren und creditiren.

Auffriſchen, ſiehe unter Aufgefriſcht.

* Auffüllen, iſt eine ſehr nöthige Verrichtung in den Kellern bey Wein und Bier, welche auf dem Lager liegen. Denn, wie der Wein in den Fäſſern ſich verzehrt, das Bier durch das Aufſtoßen und Gähren weniger wird, der leere Raum aber in einem Faſſe über dergleichen Getränke ihm höchſt ſchädlich iſt: alſo müſſen ſolche Fäſſer, die nicht zu Zapfen gehen, immer vollgefüllt, auch dabey um den Spund wohl abgewiſcht und rein gehalten werden. Es geſchieht aber das Auffüllen mit Unterſchiede. Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle jedesmal wieder Wein, wenn er gleich nicht der allerbeſte iſt; oder in Ermangelung deſſen ſcheuert man die ſchönſten weißen Kieſelſteine, und läßt deren ſo viel durch das Spundloch hinein fallen, bis der Wein daſelbſt faſt überläuft, wiſcht mit einem reinen Lappen das Faß ſowohl, als den Spund ſelbſt, rein ab, und ſchlägt es wieder zu. Ordentlicherweiſe ſoll dergleichen Auffüllen alle 14 Tage dreymal geſchehen. Im Winter aber und bey feuchter Witterung, kann man mit einmal in der Woche auskommen; im Sommer hingegen wird

es

es wohl zweymal erfordert, nachdem nämlich der Wein feurig und hitzig iſt, und mehr ausdünſtet, auch die Keller hoch und trocken liegen. Ueberhaupt wird ein Jahr in das andere 2½ Maß auf ein Faß erfordert. Das Bier hingegen, und ſonderlich das Lagerbier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirft, immer mit friſchem Biere, hernach aber mit friſchem wohlſchmeckenden Brunnenwaſſer, allezeit über den andern Tag, da es gefaßt, aufgefüllt, und iſt wohl Acht zu geben, damit es nicht überlaufe, denn ein ſolches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht. Dabey muß man aber bedenken, daß auf ſolche Art aus dem Waſſer ſich kein Bier brauen laſſe, wenn man ohne Noth mehr von dieſer Fülle in ein Faß gießen wollte, als ſich ordentlich gebührt. Das Schenkbier, wenn es nicht hurtig weggetrunken, und daher übelſchmeckend wird, pflegt man bey ſolchen Umſtänden mit ein wenig junger Würze aufzufüllen, daß es wieder aufſtoße.

Aufgefriſcht, Fr. Refait, wird in der Handlung, beſonders von Pferden und der Butter, im folgenden Sinne geſagt. Nämlich ein **aufgefriſchtes Pferd**, Fr. Cheval refait, bedeutet bey dem Pferdehandel, ein Pferd, welches ganz zu Schanden gemacht worden, oder irgend ſonſt einen Fehler hat, hernach aber von einem Roßtäuſcher, in deſſen Hände es gerathen, in den Stand geſetzt worden, jemanden damit zu betriegen. **Aufgefriſchte Butter** aber, Fr. Beurre refait, heißt alte oder ſchlimme Butter, die man aber gleichwohl durch öfteres Abwaſchen in unterſchiedlichen Wäſſern wieder in den Stand geſetzt hat, ſie mit Vortheil zu verkaufen.

Auffriſchen, wird auch von andern Waaren geſagt; z. B. man friſcht Gemählde auf, wenn man ihnen einen neuen Glanz giebt.

* **Aufgehen**, Fr. Lever, iſt eine Redensart der Gärtner von ihren ausgeſäeten Samen, wenn ſie nämlich ſagen: **mein Salatſame iſt wohl oder gut aufgegangen**; meine

Peter-

Peterſilie iſt nicht aufgegangen, u. d. gl. Das Aufgehen des Samens ſelbſt, heißt im Franzöſiſchen Levée.

Aufgelaufene Ader, L. Varix, ſiehe Krampf-Ader.

* **Aufgelaufener Koch**, heißt eine Art von Torten, welche aus gewiſſen Dingen, als: Aepfeln, Eydottern, Erbſen, Gries, Kälberlebern, Krebſen, Mandeln, Möhren, Quitten, Reiß, Rindermark, Rindseuter, Semmeln, Zimmet, u. ſ. f. verfertigt werden, und hernach den Namen von dem Hauptingrediens erhalten; indem man aus dergleichen, vermittelſt vieler Eyer und ſehr klar geſiebtem Zucker, einen zarten Teig macht, dieſen in einen dazu verfertigten blechernen Reif thut, und im Backofen wohl ausbacken läßt. Der Reif zu aufgelaufenen Köchen muß alſo gemacht ſeyn, daß er könne enge und weit geſtellt werden; wie man denn dergleichen Reife findet, die ſich wohl viermal verkleinern und vergrößern laſſen. Wenn ein ſolcher Koch nicht ſitzen bleiben, ſondern fein auflaufen ſoll, ſo beſteht der Hauptgrund darin, daß man bey dieſen Torten die Feuchtigkeit vermeide; denn wenn dieſe darin bleibt, können ſolche nicht auflaufen; was übrigens nebſt dieſem bey einem und andern zu beobachten iſt, lehrt folgende Anweiſung.

1. Aufgelaufener Aepfelkoch. Man läßt Aepfel im Backofen gar braten, zieht ihnen die Haut herunter, und nimmt alles Fleiſch bis auf den Griebs herab, thut ſolches, nebſt geriebener und in Butter fein goldgelb geröſteter Semmel, in einen Reibaſch, rührt es wohl unter einander, ſchlägt auch 10 Eyer, und eben ſoviel Dotter von andern Eyern, noch dazu. Wenn man dieſes alles aufs beſte nochmals zuſammengerührt hat, miſcht man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und 1 Loth Zimmet darunter, ſchüttet dieſen abgerührten Teig in den zu recht gemachten Reif, bäckt ihn im Ofen gar, und ſtreuet Zucker und Zimmet darüber. Die Semmel wird deswegen darunter gethan, damit ſie den Aepfeln die Feuchtigkeit benehme.

Oder: Man röſtet über dem Feuer in ein wenig Butter geſchälte und kleingeſchnittene Aepfel ganz trocken, thut geriebene und gleichfalls in Butter geröſtete Semmel hinzu, und rührt ſolches, nebſt $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker und 1 Loth Zimmet, wohl zuſammen; nimmt hierauf von 16 Eyern das Weiße, ſchlägt ſolches in einem Gefäße ſo lange, bis es ein Schnee wird, ſchüttet dieſen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepfel, rührt es nochmals gut unter einander, thut dieſen Teig in den mit Butter beſtrichenen Reif, läßt es backen, und wenn es bald gar iſt, überſtreicht man mit noch ein wenig ſolchem Schnee, ungefähr eines kleinen Fingers dick, den Koch damit, und ſtreut bunten Zucker darauf, ſo iſt es fertig.

2. Aufgelaufener Eyerdotter-Koch. Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfund ſchöne friſche Schmelzbutter in einem Reibaſch ſo lange, daß ſie wie ein Schnee werde. Hierauf ſchlägt man immer einen Eydotter nach dem andern hinein, und rührt ſo lange, bis ungefähr ein Schock ſolcher Dotter ſich darin befinden; thut auch $\frac{1}{2}$ Pf. geſiebten Zucker dazu, gießt endlich dieſes Abgerührte in einen mit Butter beſtrichenen Reif, läßt es in einer Tortenpfanne, welches beſſer als im Backofen, backen, garnirt es ſo gut als möglich, und trägt es auf.

3. Aufgelaufener Erbſen-Koch. Man kocht ſchöne und rein geleſene Erbſen im Waſſer halb gar, ſo daß die Bälge ſich ſelber ablöſen, und nimmt ſolche davon; die Erbſen aber läßt man wieder trocken werden. Hierauf ſtößt man ſie in einem Mörſer ganz klein und glatt; reibt in einem Reibäſch unter ſelbige ein Stück Butter, imgleichen in Butter geröſtete Semmel, ſchlägt 10 Eyer daran, rührt es wohl durch einander, thut auch Gewürz dazu, und rührt es immer ganz zart und glatt ab; ſetzt noch 8 Eydotter dazu, mit welchen man alles nochmals fein wohl einrühren muß. Endlich ſchüttet man $\frac{1}{2}$ Pfund geſiebten Zucker hinein, und hält mit

dem

dem Rühren an, bis es ganz zart und glatt wird, thut dieſen Teig in den mit Butter beſtrichenen Reif, läßt es backen, und trägt es wohl garnirt warm auf; denn alle dergleichen fett gemachte Köche müſſen warm gegeſſen werden.

4. Aufgelaufener Gries-Koch. Man rührt ein Stück Butter, nebſt feinem in Milch halb ausgequollenem Gries, in dem Reibaſche wohl durch einander, ſchlägt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick iſt, noch 8 Eydotter, darunter, rührt es abermal fleißig zuſammen, damit es recht klar werde, und ſchüttet $\frac{3}{4}$ Pf. kleingeriebenen Zucker dazu; gießt hierauf das Abgerührte in den zu recht gemachten Reif, und läßt es im Backofen wohl backen. Damit man aber wiſſen möge, ob dieſer Koch gut ſey oder nicht, ſo ſteckt man ein Hölzchen in denſelben: iſt dieſes, wenn man es wieder herauszieht, trocken, ſo kann man daran abnehmen, daß er recht ausgebacken ſey.

5. Aufgelaufener Koch von Kalbslebern. Man läßt zwo ſchöne Kalbslebern am Feuer gar kochen; und wenn ſie wieder kalt, auch auf einem Reibeiſen ganz fein gerieben worden, thut man ſie in eine Caſſerole, ſchlägt etliche Eyer daran, und rührt ſolches durch einander auf dem Feuer ab, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner rührt man dieſes mit 12 Eyern in einem Reibaſche auch wohl ab, läßt zergangene Butter darunter laufen, und rührt es wieder glatt ab. Das vielfältige Rühren darf man ſich nicht befremden laſſen, wofern man dergleichen Koch gut und ſchön haben will. Hierauf ſchlägt man wohl noch 10 bis 12 Eydotter hinein, rührt es wieder eine Viertelſtunde, wirft Gewürz und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, und rührt es abermal eine Weile; ſchüttet dieſen Teig in einen vorher mit Butter ſehr wohl beſtrichenen Reif, ſtreift den Koch oben fein glatt, bäckt ihn gemächlich im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und giebt ihn endlich, ſo warm als nur möglich,

lich, auf die Tafel; denn ſo bald er erkaltet iſt, wird er hart, und unangenehm zu eſſen.

6. Aufgelaufener Krebs-Koch. Man nimmt 1 auch wohl 1½ Schock Krebſe, ſiedet ſie, ſticht ihnen vorn am Kopfe das Gelbe und Bittere heraus, ſtößt ſie klein, thut ſie in ein Quart gute Milch oder Sahne, rührt ſie wohl durch einander, ſtreicht das Abgeriebene durch ein Haartuch in eine Caſſerole, und läßt es über dem Feuer zuſammen laufen. Darnach ſchüttet man dieſes in einen Durchſchlag, daß die Feuchtigkeit davon laufe; wenn es nun ganz trocken iſt, rührt man es in einem Reibaſche, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebsbutter mit darunter, ſchlägt 8 ganze Eyer und 14 Dotter hinzu, und reibt dieſes ebenfalls fein glatt zuſammen; ſchüttet abgezogene und kleingeſchnittene Piſtacien, imgleichen in Sahne geweichte und wieder ſauber ausgedrückte Semmel dazu, und continuirt mit dem Reiben. Zuletzt rührt man kleingeſchnittene Citronenſchalen, Muskatenblüthen, und ¾ Pfund geſiebten Zucker unter dieſen Teig; ſchüttet ſolchen in den mit Krebsbutter ſehr ſtark beſtrichenen und zurecht geſetzten Reif, beſtreicht auch den Koch obenauf noch mit Krebsbutter, ungeachtet er ſchon ſehr fett damit angemacht worden, ſetzt ihn in den Ofen oder in eine Tortenpfanne, und läßt ihn, wenn er fertig iſt, warm auftragen.

7. Aufgelaufener Mandel-Koch. Man ſetzt 1 oder 2 Pfund Mandeln, nachdem der Koch groß werden ſoll, mit Waſſer zum Feuer, läßt ſie einen Sud thun, und zieht ſie ab; wirft ſelbige hierauf in kalt Waſſer, läßt ſie aber nicht gar zu lange darin liegen, ſtößt ſie in einem Mörſer nicht gar zu klein ab, ſprengt währendem Stoßen ein wenig lautere Milch, oder an deren Statt, ein wenig Roſenwaſſer, doch nicht zu viel darein; denn wenn die Mandeln zu feucht werden, bleibt der Koch ſitzen; rührt dieſe geſtoßene Mandeln in einem Reibaſche mit 2 oder 3 Eyern klar ab;

ſchlägt

ſchlägt nach dem Abrühren wieder 12 Eyer ganz hinein, und 15 Dotter noch darüber, daß alſo in allem 15 Eyer auf 1 Pfund Mandeln geſetzt werden, und miſcht ſolches wohl durch einander; thut ferner in einen Eßlöffel ein wenig Saffran, rührt ihn darin mit Milch ab, und gießt ſolchen unter die Mandeln, die darneben gerührt werden müſſen. Wenn ſie nun ſchön aufgelaufen ſind, thut man $\frac{1}{4}$ Pfund feinen klargeriebenen Zucker hinzu, und hält mit dem Rühren immer an; beſtreicht den Reif mit Butter, macht einen feſten Teig an, ſetzt den Reif auf einen blechernen Teller, beſtreicht unten herum den Reif mit Eyern, legt auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtigt beydes, daß keine Luft heraus kann, und beſtreicht den Teller inwendig auch mit Butter; gießt ſodann den abgeriebenen Mandelteig hinein, ſetzt ihn in einen nicht gar zu heißen Ofen, und läßt ihn backen, da dann die oben angeführte Probe mit dem Hölzchen anzeigen kann, ob er genug gebacken iſt. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeſchnitten, der Reif abgezogen, und der Koch auf eine geſchickte Weiſe garnirt und beſteckt.

8. Aufgelaufener Möhren-Koch. Man reibt gelbe Möhren, nachdem ſie rein geſchabt worden, ohne ſie erſt ins Waſſer zu legen, auf einem Reibeiſen recht fein; und da ſie viel Saft bey ſich haben, muß man ſolche in einer Caſſerole auf dem Feuer ganz trocken abrühren, darnach 5 Eyer daran ſchlagen, und mit dem Rühren ſo lange anhalten, bis ſie durch und durch trocken ſind. Hierauf rührt man ſie in einem Reibaſche ganz glatt ab, thut etwas Butter, welche über dem Feuer erſt zergangen, imgleichen noch 10 Eyer hinein, und rührt es wohl unter einander; ſchlägt ferner noch 10 Dotter, etwas eingeweichte und wieder wohl ausgedrückte Semmel, auch $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker dazu, welches alles $\frac{1}{4}$ Stunde aufs fleißigſte unter einander gerührt werden muß; ſchüttet dieſen Teig endlich in den dazu

bereite-

bereiteten Reif, ſetzt ihn in einen Backofen oder in eine Tortenpfanne, und läßt ihn fein gemächlich backen, richten ihn wie vorige an, und giebt ſie warm oder kalt auf den Tiſch, wiewohl er warm beſſer, als kalt, zu eſſen iſt.

9. Aufgelaufener Quitten-Koch. Man ſchält ſchöne, doch nicht gar zu viel Quitten ſchneidet die Griebſe heraus, kocht ſie im Waſſer gar, ſchabt ſelbige darnach ganz fein, und reibt ſie in einem Reibaſche auf das zarteſte; macht ferner aus dem Weißen von etwa 8 Eyern einen Schnee, rührt ſolchen darunter, reibt ½ Pfund Zucker dazu, und rührt alles wieder aufs beſte. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſchlägt man noch von 8 Eyern Schnee, und thut dieſen vollends hinein, ſobald man es in den Reif ſchütten will, und ſetzt es unverzüglich in den Backofen.

10. Aufgelaufener Reis-Koch. Wenn man ½ Pfund rein ausgeleſenen Reis mit heißem Waſſer gebrannt hat, läßt man ihn in Milch nur halb gar ausquellen, und rührt ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um; wirft, wenn er noch warm iſt, ein Stück Butter dazu, ſchüttet alles in einen Reibaſch, und reibt es darin ganz klein: ſchlägt 10 ganze Eyer und ſo viel Dotter hinein, und rührt es fleißig ½ oder ¾ Stunden herum; thut ½ Pfund geſiebten Zucker hinein, und rührt es zum dritten mal wohl durch einander; ſetzt, wie beym Mandelkoch, den Reif auf einen blechernen Teller, ſchüttet den abgerührten Reis hinein, und läßt ihn etwas ſcharf backen.

11. Aufgelaufener Koch von Rinder-Mark. Man ſchneidet 1 Pfund Rindermark, oder mehr dergleichen, ganz klein; macht darnach von 10 Stück ſehr hart gerührte Eyer, thut dieſe mit dem Marke in einen Reibaſch, und reibt beydes fein durch einander; ſchlägt ungefähr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beſte unter die vorige Maſſe, ſchüttet kleingeſchnittene abgezogene Mandeln, und Citronenſcheibchen, wie auch

auch ſaubergewaſchene kleine Roſinen dazu, menget alles wohl durch einander, da man denn zuletzt noch ½ Pfund geſiebten Zucker darüber ſtreuet, und dieſes alles noch ¼ Stunde aufs fleißigſte unter einander rührt. Nach dieſem gießt man die abgerührte Materie in den zu recht gemachten Reif, bäckt ſie im Ofen oder in einer Tortenpfanne, und bringt dieſen Koch endlich ganz warm zu Tiſche. Man kann auch in Sahne eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel darunter thun, wornach ſich es beſſer heben wird.

12. Aufgelaufener Koch von Rinds-Euter. Man kocht ein ſchönes Kuheuter fein weich, läßt es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reibeiſen, ſchüttet das Geriebene in eine Caſſerole, und verfährt alsdann ferner damit, wie bey dem abgelaufenen Koche von Kalbsleber.

13. Aufgelaufener Semmel-Koch. Man ſchneidet von ſchöner weißer Semmel die Rinde herunter, läßt ſie in guter Milch recht durchweichen, drückt ſie wieder rein aus, ſetzt ſie in einer verzinnten Caſſerole auf Kohlenfeuer, damit ſie trocken werde, rührt ſie dabey aber fleißig um, daß ſie ſich nicht anlege. Wenn ſie nun bald trocken iſt, ſchlägt man 5 oder 6 Eyer hinzu, mengt es wohl durch einander, und läßt die Eyer unter der Semmel gar werden; rührt dieſes in einem Reibaſche klar ab, ſchlägt wiederum 10 Eyer, und zwar nicht auf einmal, ſondern eins um das andere, hinein; ſchüttet geſchnittene Muskatenblüthen und etwas Cardamomen mit daran, mengt es abermal wohl durch einander, thut ungefähr 8 Dotter dazu, und rührt dieſen Teig fein glatt. Endlich miſcht man ½ Pfund, oder, wenn der Koch groß iſt, ¾ Pfund Zucker, imgleichen ein wenig Saffran darunter, rührt den Teig zuletzt noch ¼ Stunde, ſchüttet ihn in den zubereiteten Reif, und bäckt ihn allmählich ab.

14. Abgelaufener Zimmet-Koch. Man nimmt ½ Pfund Reis, quellt ihn in Milch, rührt ihn mit 20 Eyern,

Eyern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Reibaſche ohne Butter ab, vermiſcht dieſen mit ½ Pfund Zucker und 3 Loth geſtoßenen Zimmet, rührt alles auf das beſte durch einander; bringt den Teig, wie bey dem Reis- und Mandelkoche, in den Reif, und bäckt ihn gemächlich ab.

Aufgelaufenes Zuckerwerk, ſiehe unter Zuckerwerk.

* **Aufgeld, Agio, Lagio, Aufwechſel,** L. Collybus, Fr. Change, Surchange, heißt dasjenige, ſo bey Umſetzung der Münze oder Schließung eines Wechſels dem Wechsler als ein Gewinn bezahlt wird. Es iſt das Agio theils nach dem innerlichen Werthe des Geldes, theils nach dem Gebrauche und Gange der Münzſorten, theils nach dem Laufe der Handlung, unterſchieden, und dießfalls nichts gewiſſes zu beſtimmen. Das erſte hat ſeinen Grund in der Sache ſelbſt, weil dadurch der Werth der leichten Münze gegen eine ſchwere erfüllt und gleich gemacht wird. Die letztern Fälle ſind äußerlich, und werden durch die Zeit und Umſtände nach menſchlicher Willkühr gemäßigt. Inſonderheit aber kömmt in Verwechſelung der Gelder, der den Münzen von deſſelben Orts kaufmänniſchen Cours geſezte Werth in Betrachtung, welcher Cours auch ſelbſt die innerliche Güte einer Münzſorte herunter zu ſetzen oder anzufechten vermögend iſt, nachdem nämlich entweder die ſchlechtere Münzſorte vor der, an Güte ſie übertreffenden, geſucht, und daher auf ihre Geringhaltung nicht ſo ſehr, als zu einer andern Zeit, geſehen wird; oder nachdem die ſchlechtere Münzſorte auch überflüſſig vorhanden, das gute Geld hingegen deſto nöthiger iſt; da denn beyde Urſachen, wenn ſie zuſammen kommen, den ſonſt ordentlichen Preis um ein Großes vermindern, und das Agio deſto höher ſetzen. Was für ein Unterſchied unter Banco-Agio und unter Agio auf Bancogeld ſey, wird im Artikel Banco-Agio erklärt. Gleiche Beſchaffenheit wirkt auch das Agio, welches in reellen Wechſeleyen,

die in Wechſelbriefen geſchieht, beſteht, da nicht allein die innerliche Güte oder der Werth des hier abzugebenden Geldes, gegen die an ausländiſchen Orten wieder dagegen zu empfangende Münzſorte, ſondern auch die Anzahl der Geber und Nehmer, welche die andere von beyden übertreffen, betrachtet wird. Gleichwie aber die Zugabe in ſchlechtem Gelde, in Anſehung des beſſern Geldes, welches gegen jenes gegeben wird, das Agio oder Aufgeld genannt wird, weil derjenige, welcher das beſſere Geld giebt, nicht nur der Zahl nach eben ſo viel, als er giebt, ſondern auch ein mehreres zum Aufgelde darüber, erhält: alſo heißt eben dieſe Zugabe, in Anſehung des ſchlechtern Geldes, welches gegen ein beſſeres verwechſelt wird, ein Diſconto oder Abzug, weil demjenigen, der das ſchlechte Geld giebt, eine der Zahl nach kleinere Summe wieder gegeben, und der betragende Unterſchied beyder Geldſorten an der Summe gekürzet wird. So ſagt z. B. der, welcher das gute Geld gegeben hat, er habe 16 p. C. Agio bekommen; und der andere, welcher das ſchlechtere Geld gegeben, ſagt, wenn er auf das empfangene beſſere Geld ſieht, er habe 16. p. C. Agio geben müſſen; wenn er aber auf ſein gegebenes ſchlechteres Geld ſieht, ſpricht er, ihm ſey 16. p. C. diſcontirt oder gekürzt worden. Der Unterſchied alſo vom Agio und Diſconto in gegenwärtigem Beyſpiele beſteht darin, daß man zwar die 16. p. C. ſowohl das Agio als den Diſconto nennt; allein in Anſehung des Agio wird auf jede 100 Thaler ſchlecht Geld, noch 16 Thaler ſchlecht Geld zum Aufgeld gelegt, mithin in allem 116 Thaler ſchlecht Geld für 100 Thaler gut Geld bezahlt; in Anſehung des Diſconto aber, werden von 100, und 16 Thaler darüber, und alſo von 116 Thaler ſchlecht Geld, 16 Thaler diſcontirt oder gekürzet, mithin nur 100 Thaler gut Geld für 116 Thaler ſchlecht Geld wieder zurück gegeben. Es wird demnach ſowohl das Agio als der Diſconto in der ſchlechteſten Münzſorte unter

den

den beyden, die gegen einander verwechſelt werden, verſtanden und berechnet; auch der, bald zu Anfange des Artikels gedachten Veränderlichkeit des Agio wegen, bey jeder Verwechſelung erſt darüber ein Vergleich getroffen. Dieſer Vergleich wird am gewöhnlichſten pro Cent-weiſe, zuweilen aber auch per 1 Stück oder 1 Thaler gemacht und ſelbiger alsdann auf der ganzen zu verwechſelnden Summe berechnet. Außer dem erklärten Agio giebt es noch ein Agio, welches Sopra-Agio genannt wird. Solches entſteht, wenn über das bereits feſtgeſetzte Agio noch ein anderes gegeben wird. Siehe Sopra-Agio.

Von dem erlaubten und verbotenen Agio leſe man Jo. Ge. Eſtorn de permiſſo ac vetito collybo, quem Agio vocant, Marpurg 1755. 4.

Aufgeſprungener oder geblätterter Marzipan; ſiehe unter Marzipan.

Aufgeyen, ſiehe Geyen.

Aufgezwicktes Leder, ſiehe unter Leder.

Aufgraben, einen Baum, Fr. Dechauſſer un arbre, heißt, einen Theil der Erde, die auf den Wurzeln liegt, im Herbſte wegnehmen oder auflockern, damit das Regen- und Schneewaſſer im Winter deſto beſſer zu den Wurzeln dringen könne. Dieſe Arbeit iſt gut im trocknen Wetter vorzunehmen, und keinesweges in der Zeit, die von Natur feucht iſt. Siehe auch Umgraben.

* **Aufhängen, (Wäſche)** heißt die rein gewaſchene Wäſche, wenn man ſolche erſtlich ausſpült, hernach ausgerungen und aufgeſchlagen hat, über die dazu aufgezogenen Waſchleinen, entweder auf dem Trockenplatze an die Sonne, oder bey naſſem Wetter auf dem Boden hängt, damit dieſelbe trocken werden möge.

Aufhäufen ein Beet rings umher, Fr. Reborder une planche, heißt, mit der Harke ein wenig Erde von dem Beet, rings umher, in ſeiner Länge und Breite, zurück ziehen, um das Waſſer vom Begießen und Regen in der Mitte zu erhalten, und ſolchergeſtalt zu verhindern,

daß dieſes Waſſer nicht unnütz werde, indem es nach den Steigen hinſchießt.

Aufhalt, Fr. Arrêſt, nennt man auf der Reitbahn die letztern Bewegungen, welche man ein Pferd machen läßt, ehe ſolches ganz und gar ſtille ſtehen ſoll. Former l'arrêt d'un cheval, ein Pferd gewöhnen, daß es, wenn man es aufhält, die Hüften und Schenkel tief biege, und dann mit einem guten Anſtande ſtillſtehe. Ein halber Aufhalt, Fr. Demi-Arrêt, iſt, ſein Pferd inne halten, oder ſeinen Gang eine Minute mäßigen, und ſogleich wieder anfangen laſſen; das halbe Stillſtehen, welches ohne Peſaden oder Courbetten geſchieht, ſondern das Pferd, nachdem es einigemal auf die Seite falkirt hat, alſobald ſeinen Gallopp fortſetzt.

* Aufhauen, ſagen die Zimmerleute von einem Gebäude, welches gleich in dem Gehölze, wo die Stämme dazu gefällt worden, angebunden wird.

* Aufhauen oder Aushauen. Wenn die Fleiſcher, nachdem ſie ein Stück Vieh geſchlachtet, und das Fell oder die Haut abgezogen haben, den Leib eröffnen, und das Eingeweide heraus nehmen wollen, ſo läßt ſich ſolches bey dem großen Vieh mit dem Meſſer nicht vollbringen, ſondern es muß mit dem Schlachtbeile geſchehen; und dieſes heißt Aufhauen. Wenn ſie es aber nachgehends in der Bank (Scharren) Stück- und Pfundweiſe verkaufen, und alſo einen ſtarken Knochen gleichfalls mit dem Beile zerhauen müſſen, nennen ſie es Aushauen.

* Aufheben, geſchieht insgemein, wenn einem etwas entfallen iſt, oder wenn fleißige und ſparſame Hausväter etwas nutzbares aufs künftige hinlegen und bewahren.

Bey dem Landweſen heißt es, eine gewiſſe Anzahl Schocke Getreide und Stroh, als: Korn, Weizen, Haber, Gerſte ꝛc. welche ausgedroſchen, das Getreide in Körnern rein gemacht, und das gute von dem ſchlimmen oder geringen abgeſondert wird. Die Summe dieſes ausgedroſchenen Getreides nun wird ein Aufheben ge-

genannt. Bey großen Haushaltungen werden an etlichen Orten eine gewiſſe Anzahl Schocke den Dreſchern zu einem Aufheben vorgeſchrieben, da ſie z. B. zu einem Aufheben Korn, 20 Schock; zu einem Aufheben, Gerſte, 10 Schock, und zu einem Aufheben Haber 8 Schock nehmen müſſen. Was für Arbeit unmittelbar vor dem Aufheben nöthig iſt, ehe das Getreid nach dem Ausdreſchen dazu tüchtig wird, findet man in dem Artikel Dreſchen beſchrieben. Wenn hiernächſt der Hausvater, Verwalter oder Kornſchreiber, ſolchen Ausdruſch auf der Tenne, in Beyſeyn der Dreſcher, welche ihren Dreſcherlohn zugleich davon empfangen, meſſen in die Säcke faſſen, und durch gedachte Dreſcher ab- und auf den Boden tragen läßt, heißt ſolches gleichfalls Aufheben.

Bey den Jägern heißt Aufheben, die Garne nach vollendetem Jagen ab- und zuſammen machen. Sie gebrauchen auch in dieſem Falle das Wort Abwerfen.

Aufhöhen des Ackers, ſiehe Aufrücken.

Aufholzen, ſiehe Aufbaumen.

* **Aufjagen**, Auftreiben, Fr. Debucher, nennen die Jäger, wenn ſie das Wild aus dem Dickicht und aus ſeinem Lager treiben, welches durch Schreyen, Klopfen oder durch die Hunde, zu geſchehen pflegt.

Aufkäufer, Aufkauf; ſiehe Vorkäufer und Vorkauf.

* **Aufkündigung**, Aufſagung, Loskunde, L. Renunciatio, Revocatio Fr. Revocation, heißt die Aufhebung eines geſchloſſenen Handels, Kaufes, Miethe, Darlehnes, u. d. gl. In den erſten Fällen hat dieſelbe nicht allzeit Statt; in den letzten beyden aber, wenn keine gewiſſe Zeit verglichen iſt, kann ſie allzeit geſchehen, dergeſtalt, daß derſelben nach einer gewiſſen Friſt, welche gewöhnlich auf 3 Monate hinaus geſetzt wird, nachgelebet werden müſſe. Das ſicherſte iſt, daß die Zeit der Aufkündigung in mündlichen Verabredungen oder ſchriftlichen Verträgen deutlich ausgemacht u. beſtimmt werde.

* **Aufladen**, Einladen, Einſchiffen, oder an Bord brin-

bringen, Fr. Embarquer, oder Embarquement, nennt man, wenn die Waaren und Güter auf ein Schiff oder Fahrzeug, mit welchen ſie verführt werden ſollen, gebracht werden. Hiebey iſt nun zu merken, daß ein Schiffer das Connoiſſement von allen Waaren, die er auf dem Schiffe einladet, und ein anderer Fuhrmann den Frachtbrief von denen, womit ſein Fahrzeug beladen iſt, haben muß, damit ſie ſelbige, wenn es nöthig iſt, vorzeigen können. Sonſt heißt auch bey den Franzoſen inſonderheit Embarquer en grenier, Waaren aufladen oder zu Schiffe bringen, ohne daß ſie in Ballen oder Packe zuſammen geſchlagen werden. Auf ſolche Art ladet man das Salz, die Pfefferkörner, das Getreid, und alle andere Arten von Korn- und Hülſen- wie auch gewiſſe Baumfrüchte, als: Aepfel und Nüſſe, desgleichen getrocknete Fiſche, Metalle, u. ſ. w. ein, d. h. man ſchüttet ſie auf den Schiffen u. Fahrzeugen an trockene und zu dieſem Gebrauche zugerichtete Orte in Haufen, wie in einer Scheune, daher auch eben dieſe franzöſiſche Redensart ihren Urſprung hat.

Aufladen, Lader, ein Aerndegeſchäft bey dem Einbringen des Getreides; ſ. Th. XI, S. 443, fgg.

Aufladen der Equipage auf Reiſen, iſt vorſichtig einzurichten, daß z. B. Sachen, denen die Näſſe ſchädlich ſeyn kann, mit Wachstuch wohl verwahrt werden, daß nicht etwa Kiſten oder Ballen mit flüſſigen Dingen, als: Wein, Oehl ꝛc. oben auf die Kleider- und andere Kiſten zu ſtehen kommen; daß Verſchläge, Käſten und Körbe mit zerbrechlichen Waaren wider das Umwerfen auf hartem ſteinigen Boden, durch gute Emballage verwahrt ſeyn, u. d. gl.

Auflader, ſiehe **Ballenbinder**.

Auflage, ſiehe **Impoſt**.

* **Auflaſſen**, iſt ein Kunſtwort, welches bey den Thal- oder Salzgütern in Halle gebräuchlich iſt, da nämlich der Verkäufer eines Thalgutes dem Käufer ſolches verkaufte Thalgut vor der königl. preußiſchen Regierung zu

Magde-

Magdeburg, ſodann auch vor dem Stadtrathe in Halle, und drittens vor den Salzgrafen und Oberbornmeiſtern, und alſo an drey Orten, auflaͤßt, d. i. ſein bisher an dem Gute gehabtes Eigenthumsrecht aufgiebt, und ſolches auf den Käufer transferirt, wie etwa in den öffentlichen Stadtbüchern der Verkäufer eines Hauſes dem Käufer ſolches auf dem Rathhauſe übergiebt und zuſchreiben läßt.

* Aufläufer, oder Auflauf, nennt man eine Art Gebackenes, welches folgendergeſtalt bereitet wird. Man rührt ½ Maß Mehl mit ½ Maß Milch an, ſchlägt hernach 6 Eyer darein; thut ½ Viertelpfund zerlaſſene Butter nebſt Salz hinzu; läßt ſodann Schmalz oder Butter in einem Model oder einer Paſtetenſchüſſel zergehen; füllt den Teig, aber nur halb voll, hinein, und bäckt ihn in einer ſchnellen Hitze ab, doch daß er keine Luft hat, weil es ſonſt nicht auflaufen kann.

* Auflaufen, Aufſchwellen, oder Aufblähen des Rindviehes, entſteht nach dem 6. St. des VII. B. des überſetz. Muſeum ruſticum & commerciale, Leipz. 1767, 8. S. 58, von den vielen Luftblaſen, welche mit dem Steinklee verſchluckt werden, und welche nachdem ſie durch die Hitze des Magens ausgedehnt worden, ein ſo übermäßiges Schwellen verurſachen, daß weder die Lunge Raum behält, ihr Amt zu verrichten, noch auch das Herz ſich ausbreiten kann, ſo daß ſchlechterdings eine Hemmung des Umlaufes des Blutes darauf erfolgen muß. Daß dieſe Luftblaſen keine Einbildung ſeyn, kann man an einem warmen thauigen Maymorgen gewahr werden, da man auf dem Rande der Blätter eines jeden Steinkleezweigleins, mit dem bloßen Auge, gleichſam eine Franſe von kleinen Kugeln, welche den Kügelchen des Queckſilbers ähnlich ſind, bemerken kann. Dieſe werden, wenn die Hitze des Tages zunimmt, weiter ausgedehnt, und ſteigen in einen Dunſt auf, bis das Gras endlich ganz trocken iſt. Da die Ochſen und Kühe ihr Futter nicht käuen, ſondern es mit der Zunge ab-

 brechen,

brechen, und gerades Weges verſchlucken, ſo kann man leicht begreifen, wie dieſe Luftblaſen unzertheilt in den Wanſt müſſen gebracht werden. Das Grummet iſt zwar eben ſo geneigt, dergleichen Luft zu verurſachen, als der Steinklee; allein, da jenes von einem zarteren Gewebe iſt, ſo ſchlägt es ohne Beſchwerlichkeit durch, da hingegen die ſtarken Stängel des Steinklees nicht ſo leicht fortgehen können.

Nach dem 47. St. eben dieſes Bandes gedachten Journals, S. 357, fgg. entſteht dieſer Zufall bey dem Rindviehe, von dem Genuſſe ſolchen Futters, welches eine große Menge Alkali bey ſich hat, indem dergleichen Salz geneigt iſt, eine faule Gährung zu befördern, wo es nicht durch ein Acidum überwunden wird, und diejenigen Pflanzen, welche gemeiniglich dieſes Uebel verurſachen, überaus ſehr mit dieſem Salze angefüllt ſind, und dadurch der Fäulniß noch mehr unterworfen werden, wenn ſie in einem engen warmen Orte, dergleichen der Magen des Viehes iſt, eingeſchränkt, und mit keiner hinlänglichen Menge von Säure, welche dieſelben lindern könnte, gehörig vermiſcht werden. Dieſem Mangel hilft das Vieh, wenn es zuerſt auf ſolche Weide kömmt, wegen ſeines gierigen Freſſens, nicht gehörig ab, welches jedoch bey dem Wiederkäuen noch geſchehen würde, wenn die Natur der Pflanze, die auf ſolche Art gefreſſen worden, ſie ſo lange ohne Gährung bleiben ließe. Der Verfaſſer dieſes Aufſatzes beſtätigt ſeine Meinung durch die Bemerkung, nach welcher die Luft, welche durch die Oeffnung, die man macht, wenn man das aufgeblähte Vieh ſticht, herausgelaſſen wird, wenn man ſie in Wolle auffängt und kalt werden läßt, einen ſehr ſtinkenden Geruch hat; das wiedergekäuete hingegen von einem geſunden Thiere, wenn man es aus dem Maule nimmt und an der Luft kalt werden läßt, einen ſauern und etwas ſüßlichen Geruch hat. Hieraus läßt ſich auch, ſeines Erachtens, leicht erklären, warum

das Vieh dem Aufſchwellen mehr unterworfen iſt, wenn der Steinklee von dem Thau oder Regen befeuchtet, als wenn er trocken iſt. Dieſes Waſſer hat nämlich ſehr viel Alkali bey ſich, und dieſes nebſt dem, was davon in der fetten Weide iſt, überwältigt das ſaure Salz in dem Speichel des Mauls des Thieres, welcher ſich bey dem erſten Käuen nicht in gehöriger Maße mit dem Futter vermiſchen kann, ſo daß dieſes vor der Fäulniß bewahrt würde. Wenn aber trockenes Futter, oder Futter von keiner ſo fetten Art, und auch nicht in ſo großer Menge gefreſſen wird, ſo vermiſcht ſich der Speichel ſchon bey dem erſten Käuen hinlänglich damit, es vor der Fäulniß zu bewahren; und bey dem Wiederkäuen kömmt noch mehr davon unter das Futter, welches dann hiedurch, und durch die verdauende Eigenſchaft des Speichels, hinlänglich klein wird, durch die Blätter des Pſalters (Falten des zweyten Magens) zu gehen. Hieraus ſchließt er, daß, wenn dem Viehe, ſobald man ſieht, daß es anfängt zu ſchwellen, eine Quantität Saures, als: Eſſig oder Saft von ſauern Trauben, mit gemeinem Salze vermiſcht, gegeben würde, dieſes hoffentlich das fernere Schwellen verhindern würde.

Wenn ein Stier ſo aufgeſchwollen iſt, daß er nicht miſten kann, und das Bewegen ihm ſchwer fällt, ſo nehme man 2 Quart mildes Bier, werfe glühende Kohlen und heiße Holzaſche hinein, bis das Bier ſo warm wie Blut iſt; man ſchäume die oben ſchwimmenden Kohlen ab, gebe ihm das Bier und die Aſche zu ſaufen, und treibe ihn umher. Hernach werden in kurzer Zeit die Winde durchbrechen, welches ihm ſogleich Erleichterung ſchaffen wird.

Die Klyſtiere, welche einige vorgeſchlagen haben, und dergleichen man im 24. St. des V. Bandes des Muſeum ruſticum & commerciale, S. 201. beſchrieben findet, ſchicken ſich hiezu nicht, indem der Sitz der Krankheit, und das Eingeweide, worein das Klyſtier kömmt, zu weit

weit aus einander ſind; und wenn das Klyſtier heiß iſt, wird es verurſachen, daß ſich die Fäulniß, welche bereits in dem Magen angefangen hat, vermehret, indem es die Hitze vergrößert. Und da überhaupt die Abſicht aller dergleichen Einſpritzungen iſt, die Luft immer mehr zu verdünnen, ſo muß, wenn die Theile bereits ſehr geſchwollen ſind, ſehr große Gefahr da ſeyn, daß nicht ein zum Leben gehöriger Theil berſte.

Die einzige bisher ausgeübte Methode, welche man bey dieſer Krankheit als nützlich anſieht, iſt das Stechen des Viehes. Da der Sitz der Krankheit offenbar in dem Magen iſt, ſo kann dieſelbe nicht eher mit einer ziemlichen Sicherheit verrichtet werden, als bis derſelbe ſo aufgeſchwollen iſt, daß kein Theil der Eingeweide zwiſchen der Haut dieſes Eingeweides, und der Haut, welche die inwendige Seite des Gerippes bedecket, bleiben kann, ausgenommen das Netz, welches nicht weichen kann, weil der Magen in ſelbiges eingewickelt iſt. Aus eben dieſer Urſache hat man von einem Thiere, welches fett iſt, weniger Hoffnung, daß es ſich durch dieſe Operation wieder erholen werde, als von einem, welches mager iſt, indem das Fett die Oeffnung, ſobald ſie gemacht worden, bedeckt und dadurch verſtopfet. Was nun die Operation des Stechens ſelbſt betrifft, ſo muß die Klinge des dazu erforderlichen Meſſers mit einer ſcharfen Spitze und ſubtilen Schneide verſehen, für das aufgelaufene große Vieh eine gute Spanne lang, und einen kleinen Finger breit, für kleineres Vieh aber um das vierte Theil kürzer ſeyn; das Heft derſelben iſt von Bein, an 5 Zoll lang, und gegen die Klinge rund. In der Schweiz bedient man ſich hiezu eines zweyſchneidigen Meſſers, Fig. 22, mit einem rund um die Klinge herum gehenden Blech, a, welches durch eine Schraube, b, hoch und nieder angelegt werden kann, um dadurch den Stich tief oder ſeicht thun zu können. Auf dieſes Blech legt man die eine Hand auf, c,

und

und drückt mit der andern das Meſſer friſch ein. Die linke Seite des Thieres iſt diejenige, auf welcher die Oeffnung oder der Stich vorgenommen werden muß, und zwar auf folgende Art. Indem man hinter dem Thiere ſteht, betrachtet man, ſo genau als möglich, die Wirbelbeine auf jeder Seite, (wiewohl es bisweilen geſchieht, daß man das Wirbelbein auf der linken Seite wegen der Geſchwulſt beynahe gar nicht ſieht,) und auch den Rückgrath, damit man die Breite der Lenden beſtimmen könne. Wenn dieſes geſchehen iſt, fühle man nach der Rippe, die dem Wirbelbeine am nächſten iſt, und dem von dem Wirbelbeine gleich weiten Theile, dem Rande der Lenden, welcher gemeiniglich in einer Linie mit demſelben iſt. Die beſagte Rippe nun iſt der Ort zu der Oeffnung. Andere ſchlagen, zur Ausmeſſung des Fleckes, wo der Stich geſchehen ſoll, folgendes Verfahren vor. Man ſoll zwey Hölzer nehmen, jedes von 4 Zoll; das eine an die linke Hüfte, oben bey der Weiche, hervorwärts gegen den Vorderleib, das andere aber von dem Schooße, oder dem Ende des Rückens, herabwärts in gerader Linie, legen; wo nun dieſe beyden, einen rechten Winkel ausmachenden, Hölzer zuſammen treffen, auf deren Berührungspuncte oder Ecke des rechten Winkels, (welcher Ort die Kappe des Wanſtes heißt, welche vom Neze ganz frey iſt) ſoll man mit dem Meſſer dem aufgelaufenen Viehe von oben herab in den Wanſt, und zwar bey einem erwachſenen Stück Vieh eine gute Spanne, bey einem kleinern aber eine halbe Spanne tief, hinein ſtechen. Das eine Hölzchen, womit man oben herab mißt, muß am Rückgrathe an die ſtumpfrippenförmige Beine angeſtoßen, und herabwärts in die Weiche gemeſſen werden. Die Hölzchen können bey einem Ochſen 4 Zoll; bey einer Kuh, und bey zwey- oder dreyjährigen Rindern, 3 Zoll, und bey einem einjährigen Rinde, 2 Zoll lang genommen werden. Hat man ein Meſſer, welches nicht zweyſchneidig iſt, ſo wird

daſſelbe füglich alſo angeſetzt, daß die Schneide entweder nach den Rippen vorwärts, oder gegen die Hüfte, ſieht. Das Meſſer laſſe man eine Zeit lang in der Oeffnung ſtecken, und drehe es darin gelaſſen herum, jedoch nicht in der Runde, ſondern nur ſo, wie es ſteckt, hin und her, bald auf-bald abwärts, drehend oder wendend, bis die Dünſte heraus gegangen ſind. Ueberhaupt ſey man nicht furchtſam, die Klinge in gehöriger Länge hinein zu ſtoßen, bis man findet, daß Wind heraus gehet. Denn, wenn der Wind in der Höhle des Bauches iſt, ſo kann man wahrſcheinlicherweiſe dem Eingeweide nicht ſchaden, indem die ganze Maße des Windes zwiſchen uns und demſelben iſt; und wenn der Wind in dem Gedärme eingeſperrt ſeyn ſollte, ſo muß man ſolches erſt durchdringen, bevor das Thier erlöſt werden kann; und zwar kann man dieſes thun, ohne befürchten zu dürfen, das Thier zu tödten, indem die Darmwunden bey dem Viehe, ſo wie auch bey Menſchen, ſehr glücklich zu heilen pflegen. Doch geſetzt, es könnte einige Gefahr dabey ſeyn, ſo ſind wir doch gewiß, daß das arme Thier ſterben muß, wenn es keine Erlöſung erlangen kann; und in ſolchen Umſtänden iſt ein zweifelhaftes Mittel gewiß beſſer, als gar keines.

Einige ziehen das Meſſer nicht eher heraus, als bis ein Federkiel, in welchen ein Draht querdurch geſteckt iſt, damit er nicht in den Wanſt hinein fahre, oder ein Röhrchen von Bein, ſo an dem außenbleibenden Theile einen Knopf hat, *Fig.* 22, d, hinein geſteckt worden; denn ſonſt könnte die Bewegung des Thieres eine Bewegung des Magens verurſachen, und die darin gemachte Oeffnung von der Oeffnung in dem Gerippe entfernen, und anſtatt die Luft heraus zu laſſen, dieſelbe in den hohlen Körper ausbreiten, oder das Netz würde auch ſonſt den Stich verſtopfen; das letztere verhindert die erwünſchte Linderung, und das erſtere verurſacht in kurzer Zeit ganz gewiß den Tod. Andere

ſchneiden

ſchneiden eine Weide, wie die Wuͤnſchelruthen ſind, mit 2 Schenkeln, e, und ſtecken den einen Schenkel in den Wanſt, den andern aber laſſen ſie heraus, und laſſen es 2, bis 4 Stunden alſo, bis alle Duͤnſte hinweg ſind. Das Loch wird nachher mit Hefen oder Weinbranntwein benezt und damit geheilt, oder auch mit gruͤner Wagenſchmier geſchmiert, wodurch das Ungeziefer abgehalten, und die Wunde nach und nach zugeheilt wird. Die Wunde zuzunaͤhen, iſt, wegen der beſtaͤndigen Wirkſamkeit der Bewegung oder der Muskeln des Bauches und der anliegenden Theile, nicht rathſam. Dem geſtochenen Viehe muß man in 2 bis 3 Tagen keine gruͤne Fuͤtterung, ſondern Grummet, Heu, etwas geſchrotenen Haber, oder eingeweichte Gerſte, doch von allem nicht viel, geben. Auch thut man wohl, wenn man dem Thiere, ſobald es von ſeinen Winden erloͤſt iſt, unmittelbar darauf ein gehoͤriges Klyſtier, ſo heiß als es daſſelbe leiden kann, ſetzen laͤßt. Dergleichen Klyſtiere erquicken es ſtark, indem ſie als ein warmes, ſtaͤrkendes Bad bey ſeinen kranken Gedaͤrmen wirken, und dieſelben von der Laſt des Kothes darin ausleeren. Das geſtochene Vieh kann man zwar nach 24 Stunden wieder brauchen und anſpannen, doch iſt die Ruhe von ein Paar Tagen beſſer, und unter der Arbeit nach 24 Stunden muß man keine ſchwere verſtehen. Auf ſolche Art verſichert der Lammwirth **Bitterich**, zu Eppingen, mehr als 1000 Stuͤcke gerettet zu haben, ohne daß ein einziges verungluͤckt ſey.

Eine Fortſetzung dieſes Art. ſiehe unter Blaͤhen, T. V, S. 519.

Anzeige eines leichten Mittels fuͤr das Vieh, welches von der Lucerne aufgeblaͤhet oder aufgeblaſen iſt, ſt. im 31. St. des 3. B. des uͤberſ. Muſeum ruſticum & commerciale, S. 192.

Ein Huͤlfsmittel, welches fuͤr das Aufblaͤhen des Rindviehes, wenn es rothen Klee gefreſſen, empfohlen wird, ſt. im 24. St. des 5. B. deſſ. S. 196 — 204.

Eine Methode das Vieh zu ſtechen, wenn es von dem Freſſen des Steinklees aufgeſchwollen iſt, ſt. im 53. St. des 6. B. deſſ. S 60.

Eine Methode das Vieh zu curiren, welches aufgeblaͤhet iſt, ein Schreiben vom Hrn. **Rich. Wallis**, ſt. im 66. St. des 6. B. deſſ. S. 183 — 185

Eine

Eine Nachricht und gründliche Erklärung der Gewohnheit, geſchwollenes Vieh zu ſtechen, vom Hrn. Tho. Comber: ſt. im 79. St. des 6. B. deſſ. S. 263 — 266.

Methode, das aufgeblähte Vieh zu ſtechen, nebſt einigen Warnungen dabey, von G. B. ſt. im 90. St. des 6. B. deſſ. S. 308 — 312.

Einige Anmerkungen über das Stechen des Viehes, welches vom Steinklee aufgeſchwollen, von P. H. ſt. im 6. St. des 7. B. deſſ. S. 57 — 62.

Von dem Stechen des aufgeblähten Rindviehes, (mit einem Trocar, deſſen ſich die Wundärzte bedienen, wenn ſie Waſſerſüchtige abzapfen,) nebſt einer Anzeige von dem Stechen aufgeblähter Lämmer, von G. B. ſt. im 20. St. des 7. B. deſſ. S. 157 — 162.

Anmerkungen über das Stechen des aufgebläheten Viehes, ſt. im 47. St. des 7. B. deſſ. S. 357 — 365.

Andr. Bitterich, Lammwirthes in Eppingen, Mittel gegen das Aufblaufen, durch ein gerichtlich geführtes Protocoll bekannt gemacht: ſt. in J. Fr. Mayers Lehrbuch für die Land- und Haus-Wirthe, Nürnb. 1773, 8. S. 151 — 157, nebſt einer Abbildung eines Ochſen, wie er den Stich empfängt.

* Aufleben, Fr. Revivre, ſagt man in der Mahlerey von den Firniſſen, welche den Farben auf alten und unſcheinbar gewordenen Gemählden einen neuen Glanz geben.

* Auflegen, heißt in der Forſtſprache wenn ein Baum viel Aeſte macht; man ſagt alsdann: der Baum hat viel Holz aufgelegt.

Was Auflegen bey den Jägern heiße, ſiehe unter dem Artikel Färben.

* Aufleſen, heißt überhaupt etwas, ſo auf dem Boden, oder Felde, oder Holze, zerſtreut liegt, zuſammen ſammeln, welches nach der Beſchaffenheit der Umſtände manchmal verboten, iſt, als: die Eicheln, Birnen, u. d. gl. aufleſen, iſt nicht allzeit erlaubt, weil es, bey ſtarker Anzahl des Wildes, demſelben zur Nahrung gelaſſen werden muß.

In Weinbergen iſt Aufleſen diejenige Arbeit, wodurch die Reben zum Brennholze aufgeſammelt werden, welche gleich nach dem Schnitte vorgenommen wird.

* Aufliegen, wird von dem Geſinde geſagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor

ſich

ſich allein, und alſo außer Dienſten lebet. Es bedienet ſich deſſen das faule und liederliche Geſinde am allermeiſten, welches entweder, wegen ſeines übeln Verhaltens außer der Zeit aus dem Dienſte gejagt worden, oder davon gelaufen iſt, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorzieht, welches daher die Polizey verbietet.

* Aufliegen, roh oder wund liegen der Patienten; ſiehe Durchliegen der Kranken.

Auflockern, einen Acker, Fr. Ameublir; ſ. Aufrühren.

Auflockern, Fr. Mouver, Mouver la terre d'un pot, die Erde in einem Topfe oder Kaſten auflockern, heißt: eine kleine Umgrabung mit einem kleinen eiſernen oder hölzernen Werkzeuge verrichten, damit die durch das öftere Begießen obenher zu hart gewordene Erde, ſolchergeſtalt locker gemacht und umgegraben werde, daß das Waſſer bis auf die Erde um die Wurzel hinein ziehen kann.

* Auflöſen, oder Ablöſen, ſagen die Jäger, wenn jemand etwas an einem Thiere oder Wilde auf- oder abſchneidet.

Bey dem Feldmeſſen, heißt Auflöſen, eine gewiſſe Aufgabe etwas in dem Felde zu verrichten, welches nach geometriſchen Gründen geſchehen muß.

* Aufmeſſen, iſt eine Arbeit, welche vorgenommen wird, wenn das Getreide ganz rein gemacht, und zum Ab- und Auftragen auf den Boden geſchickt iſt. Bey dieſem Aufmeſſen pflegen 2 Dreſcher einzuſchaufeln, der dritte aber den Sack aufzuhalten. Bey beyden giebt es verborgene Vortheile, die manchmal Bosheit genennt werden können. Bey dem Einſchaufeln ſollen nicht zwo volle Schaufeln zugleich eingeſchüttet werden, weil dadurch im Maße Höhlungen bleiben können, indem gleichſam klumpenweiſe einfällt; und wenn dieſes nicht geſchieht, ſo fällt doch das Getreide derber nieder als ſonſt, welches zwar dem Herrn nicht ſchädlich iſt, doch

im Ausmeſſen dem Bedienten zum Schaden des Herrn heimfallen kann; ſondern es ſoll eine Schaufel nach der andern eingefüllt werden; dabey vornämlich in Acht zu nehmen iſt, daß das Maß unverrückt ſtehe, und mit nichts daran geſtoßen oder geſchlagen werde, aus obiger Urſache. Wenn nun das Maß bald voll, und hernach zuletzt das Getreide auf die Seite, von welcher abgeſtrichen zu werden pflegt, aufgethürmt wird, unter Vorgeben, daß ſich ſolches ſchon einſtreichen werde: ſo kömmt doch bey dem Abſtreichen ſolches alles auf die Spitzen, folglich locker zu ſtehen, und giebt vortreffliche Einmaße; dergleichen Vortheil der Dreſcher ſchon von vielen Landwirthen aus der Erfahrung erkannt worden iſt. Bey dem Sackaufheben iſt zu merken, daß derjenige, welcher den Sack hält, denſelben unten enge zuſammen faſſen, und ſtark an das Viertel anhalte, oben aber den Sack etwas locker laſſe, damit das Getreide in den Sack wohl ablaufe, und nichts neben auslaufe, welches hernach wieder gemeſſen, und alſo der Herr, in Anſehung des Dreſcherlohnes, betrogen werde. Iſt das Maß ausgelaufen, ſo ſoll ſolches, der Sicherheit halben, ganz umgeſtürzt werden, damit alles heraus komme. Unter dem Aufmeſſen muß der Haufen immer angekehrt werden, damit keine Körner aus Muthwillen zerſtöbert und vertreten werden.

* Aufnehmen, heißt, einen Gaſt in ſein Haus zu ſich nehmen, welches aber in wohl eingerichteten Städten eingeſchränkt iſt, und ohne Erlaubniß der Obrigkeit nicht geſchehen darf, damit man wiſſe, wer von fremden Perſonen in der Stadt ſey, und auch den Gaſtwirthen hiedurch kein Eintrag geſchehe.

Aufnehmen, ſagen auch die Jäger vom Wilde, anſtatt empfangen, trächtig oder dick werden.

Bey den Feldmeſſern heißt Aufnehmen, Fr. Lever un plan, eine Gegend, Gut, Acker oder Garten auf das Papier bringen, ſolches ausmeſſen, und den Inhalt

deſſelben nach allen Umſtänden der Anſtößer, Marken ꝛc. beſtimmen; oder, auf dem Felde diejenigen geraden Linien und Winkel meſſen, die man wiſſen muß, wenn man die Figur des Feldes oder Platzes in Grund legen will.

Aufpacken, ſiehe Auspacken.

* Aufpfropfen, ſagt man in der Baukunſt, wenn man alte hölzerne Säulen an Gartenwänden oder Luſthäuſern über der Erde abſchneidet, und ſie auf neue eingegrabene Klötzer ſetzt.

Aufplatzen der Bäume, ſiehe unter Aufſpalten.

* Aufputzen, oder Ausputzen, Fr. Parer, oder Enjoliver, heißt eine Sache ſchmücken oder zieren, und in beſſere Ordnung bringen, um ihr deſto mehr Anſehen zu machen. Wenn man aber einen falſchen Anſtrich, oder ſonſt allerley Künſte braucht, daß ſie ſchöner zu ſeyn ſcheinen ſoll, als ſie an und vor ſich nicht iſt, ſo heißt dieſes Anſtreichen, Fr. Farder.

* Aufquellen, geſchieht von böſen gewinnſüchtigen Leuten, wenn ſie das Getreide, welches ſie verkaufen wollen, inſonderheit aber den Haber, vorher mit Waſſer anfeuchten, damit die Körner aufſchwellen, und mithin ein mehreres an Maße heraus kommen möge. Geſchieht es aber aus andern Urſachen, als wenn man mit Getreide füttert, als: Rocken, Erbſen ꝛc. ſo iſt eine nöthige Vorſicht, daß man den Samen, die Körner oder Erbſen vorher anfeuchte und aufſchwellen laſſe, damit das Zug- oder Federvieh nicht zu viel davon zu ſich nehme, welches hernach erſt in dem Magen oder Kropf aufſchwillt, und öfters zu gefährlichen Zufällen, oder wohl gar dem gänzlichen Hinfallen, Gelegenheit geben kann.

* Aufräumen, heißt nicht nur diejenigen Sachen, welche etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebraucht worden und ſtehen geblieben ſind, wieder an gehörigen

Ort und Stelle bringen, wo ſie vorher der Ordnung nach geſtanden, damit man ſolches, wenn man es braucht, ohne vieles Suchen bey der Hand haben könne; ſondern es wird dieſes Wort auch gebraucht, wenn man inwendig die Scheunen, und ſonderlich die darin befindlichen Banſen, vor der Aernde rein macht, und alles daſelbſt im Wege ſtehende Geräth bey Seite ſchaffet.

* **Aufreiben**, heißt an einigen Orten, das mit der Harke auf der Scheunentenne umgewandte oder aufgeworfene Getreide, vornämlich den Weizen, mit einem Strohwiſch oder Strohſeil, ſo man an einer Harke und zwiſchen den Zinken hängt, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufſchütteln, welches man auch Aufrüſſeln nennt, und ſo oft geſchieht, als man das Getreide mit dem Rechen oder Haken aufwirft oder umwendet.

Bey dem Fegen oder Scheuern, nennt man Aufreiben, wenn man mit einer ſtarken Bürſte oder Strohwiſch den Wuſt, der ſich angehängt hat, zuvor los macht, ehe man mit einem Lappen etwas abwäſcht.

* **Aufreis**, an der Angelruthe; ſ. Th. XIII, S. 550.

* **Aufreißen**, iſt ein meißniſcher Weinbergs-Terminus, und bezeichnet eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen in Weinbergen verrichtet wird; wenn nämlich der Winzer, bey dem Räumen um die Stöcke, ſonderlich in ungedeckt geweſenen Bergen, zugleich auch den ledigen Platz zwiſchen den Stöcken, und alſo den ganzen Weinberg über und über mit dem Karſte etwas durchlockert, mit einer Harke aufhauet, oder mit der Hacke aufreißt, damit der Regen deſto beſſer eindringen könne. Solches Aufreißen gilt für eine Hacke, und iſt die erſte Arbeit in das Erdreich.

Wo der Weinmeiſter kein Eigenthümer, ſondern ein Miethling iſt, und das aufſchießende Kräutig unter ſeine Accidenzien zu rechnen hat, da wird dieſes wohl nachbleiben.

Auf-

Aufreißen, oder einen Abriß eines Gebäudes machen; ſiehe Abriß.

Aufreiß = Ahl, eine Art Bohrer; ſiehe unter Bohrer.

Aufriß, ſiehe Abriß, Riß.

Aufrollen, iſt bey Zuſammenlegung ſolcher Zeuge nöthig, welche ſich leicht zerſchneiden, und ſchlimme Brüche oder Falten machen, als; Atlaſſe, Papeline, Gazes, Krepune, alles Bänderwerk, Treſſen, u. d. m. Siehe auch Zuſammenrollen.

* **Aufrücken**, Aufhöhen oder Aufbergen des Ackers oder der Ackerſtücke. Man ſieht in den brandenburgiſchen, auch zum Theil in den meklenburgiſchen Landen, und mehrern andern Provinzen, daß die Landleute von ihren Ackerſtücken oder Beeten Berge gemacht haben. Sie ſind öfters ſo hoch, daß ein mittelmäßig gewachſener Mann den andern kaum ſehen kann, wenn ſie in den Fahren an den beyden Seiten eines Stückes ſtehen. Der Gewohnheitslandmann glaubt, ſich hiemit großen Nutzen geſtiftet zu haben. Die naſſe Witterung ſoll ihm nicht ſchaden, ſondern die überflüſſige Näſſe in die Fahre ziehen. Einige meinen gar, daß, indem ſie ſich damit mehr Land gemacht haben, welches nicht zu läugnen iſt, auch mehr hat darauf wachſen müſſen. Vermuthlich iſt das Rückenmachen der Ackerſtücke daher mit entſtanden, daß ein Nachbar dem andern nicht leicht etwas abpflügen, und die Gränze verändern könne. Dieſe Einrichtung aber, ſie komme her, wovon ſie wolle, taugt, bis auf eine geringe Ausnahme, im Grunde nichts. Man darf nur im Sommer, gegen die Aernde, auf einen ſolchen beſäeten Acker gehen, ſo wird man finden, daß, wenn die Witterung trocken iſt, nach Gelegenheit der natürlichen Güte, Düngung und Bearbeitung des Ackers, auf der Mitte des Ackerſtückes wenigere und ſchlechtere Aehren, als gegen die Fahren, ſtehen; und ſo umgekehrt bey naſſer Witterung. Ja, der viele Regen wird in den Fahren, als wahren Waſſerbe-

hältern, das erwachſene Getreide gar ertränkt haben. Dieſes wird bey ſolchen Fahren, die nach einem Grunde oder Vertiefung des Ackers führen, vollends kläglich anzuſehen ſeyn, wo ſich das Waſſer ſammeln muß, und wegen der bergigen Stücke an beyden Seiten nicht ausweichen kann, welches in den meiſten Fällen geſchehen könnte, wenn zumal mit Gräben nachgeholfen würde, ſofern die gemachten langen Berge nicht im Wege wären. Man findet an manchen Orten, daß die erſten Anleger der Stücke ſehr unweislich damit umgegangen ſind. Sie hätten die Stücke, da ſie doch einmal gebergt werden ſollen, beſſer nach dem Abhange des Erdreiches anlegen können. Man wende hiewider nicht ein, daß das gute und ſchlechte Getreide, durch einander gerechnet, ſo viel austragen müſſe, als wenn die Halme auf planirten Flächen ſtänden. Die kleine Betrachtung, daß das wenige Regenwaſſer bey trocknen Zeiten ſogleich nach den Fahren eilet, und alſo den Aehren auf dem Rücken der Stücke den Durſt nicht genugſam löſchet, auch das in den Fahren das geſammelte Waſſer, welches doch bey ſolchen Witterungen oft nicht einmal zulänglich iſt, das ſchmachtende Getreide zu erquicken, nach den Niederungen läuft, macht unſtreitig einen gültigen Beweis gegen dieſe Einwendung. Bey naſſen Jahren hat ſie noch weniger auf ſich; denn das überflüſſige Regenwaſſer wegzuſchaffen, dazu hat man ganz andere Mittel. Man kann ſicher behaupten, daß der zu Bergen gemachte Acker, ein Jahr ins andere gerechnet, nicht weit gegen die Hälfte des Zuwachſes verliere, den er in die Scheuren liefern würde, wenn er, ſeiner Natur nach, in der ebenen Fläche geblieben wäre. Noch ein merklicher Schade des Landmannes iſt dieſer: Wo die Ackerſtücke gerückt oder zu Bergen gemacht ſind, da kann kein Haken gebraucht werden, ein Ackerinſtrument, welches, in Vergleichung mit dem Pfluge, einen großen Vorzug verdient, inſofern

fern unter der oberſten Rinde der Erde nicht ſo unfruchtbare Erdart anzutreffen iſt, daß der Acker davon verdorben oder unfruchtbar gemacht wird. Denn, nachdem die Ochſen Berg = auf und Berg = unter ziehen, faßt der Haken zu viel oder zu wenig, zu geſchweigen, daß der Raum zur Wendung insgemein fehlt, und den Ochſen das Berganſteigen ſauer wird.

Es giebt aber auch einen gewiſſen Fall, wo die Stücke aufgerückt werden müſſen. Ein ſolcher Acker nämlich, welcher unter der Fahre ſehr feſten Lehm hat, welcher zuweilen mit kleinen Steinen vermengt iſt, und weniger Abhang hat, den folglich der Regen gar bald durchdringt und zu Brey macht; dieſe Art Ackers, auch ſonſt ein anderer ſehr niedrig belegener, wo kein Abfluß ſo leicht zu machen iſt, iſt mit mäßigem Aufhöhen zu verbeſſern.

Eines angeſehenen und erfahrnen Wirthſchaftsverſtändigen im Mecklenburgiſchen, Gedanken über das Aufrücken der Aecker: ſt. in der Berl. Realzeit. v. J. 1752, S. 721—724, und 737—739.

Aufrühren, **Auflockern**, Fr. Ameublir, wird geſagt, wenn man einen Acker gepflügt, welcher durch die Länge der Zeit, oder Schlagregen, Stürme, Ueberſchwemmungen u. d. gl. hart und derb geworden iſt, ſo daß er eine Art einer Rinde bekommen hat.

Aufrüſſeln, ſiehe Aufreiben.

Aufſätze, Fr. Ajuſtages, Ajuſtoirs; ſiehe Aufſatz.

Aufſagung, ſiehe Aufkündigung.

* **Aufſammeln**, iſt eine Aerndeverrichtung, da nämlich das geſchnittene oder gehauene, in Gleden oder Schwaden liegende, Getreide in Garben entweder mit den Händen zuſammen gethan, oder mit der Harke zuſammen gerecht, und hernach aufgebunden wird. Bey dieſem Aufſammeln muß an einer nöthigen Anzahl Arbeiter nicht geſpart werden, damit man bey ſchönem Wetter das verrichte, was bey einbrechendem ſchlim-

men Wetter nicht oder wohl mit großem Schaden, verrichtet werden muß.

* Auffatz. Dieſes Wort hat in der deutſchen Sprache mancherley Bedeutung. Entweder verſteht man darunter den Kopfputz der Frauenzimmer, d. i. den Schmuck und Zierrath, den ſie auf dem Kopfe zu tragen pflegen, und in aufgeſetzten Haaren, oder in einem Haarkopf, oder noch überdieß in weißem Flor, oder auch mancherley geformten Spitzen beſtehen kann.

Oder, es bedeutet allerley Vaſen, Statüen und Geſchirre von Porzellan, Gyps, Marmor, und anderer Materie, welche als ein Zierrath auf die eiſernen Oefen, auf die Simſe der Kamine, Schränke, oder ſonſt hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufgeſtellt werden; dabey aber, wenn es ein Zierrath des Zimmers ſeyn ſoll, eine rechte Proportion der Dinge, wie auch eine vernünftige Wahl ſolcher Dinge erfordert werden, die ſich für den Gebrauch des Zimmers ſchicken.

Oder, es bedeutet die Art und Weiſe, nach welcher die Speiſen auf die Tafeln geſetzt werden, welcherley Figuren von Küchenmeiſtern auf vielerley Arten verändert werden. Wenn man z. B. 3 Schüſſeln auf einmal aufſetzen will, ſo ſtellt man die große in die Mitte, und auf beyden Seiten zwo kleinere, als: in der größten die Suppe, in den andern das Fleiſch und die Fiſche. Wenn man 4 Schüſſeln auffetzt, nimmt man gern 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberſtehenden das Fleiſch, und in den übrigen beyden Ragout und Fiſche ſeyn mögen. Zum andern Gang oder Auffatz in einer das Gebratene, in der gegenüberſteheuden der Salat, und in den beyden übrigen das Gebackene und die Zugemüſe. Wenn man aber 5 Schüſſeln auf einmal auffetzen will, ſo ſetzt man in die Mitte die große, darin eine Suppe oder Potage ſeyn kann, in die Ecken aber die übrigen vier Schüſſeln, darin auf einer das gekochte Fleiſch, in der andern das Ragout, in der dritten

ten das Fiſchwerk, in der vierten eine Paſtete, gelegt iſt. Bey dem andern Gang oder Aufſatz wird in die Mitte die große Schüſſel geſetzt mit mancherley Arten der Salate, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke die Zugemüſe. Wenn man 6 Schüſſeln auf einmal aufſetzen will, ſo muß man in der Mitte entweder eine Epargne haben, oder ein Körbchen mit Confect placiren, und die 6 Schüſſeln alſo herum ſetzen, daß 4 kleinere zuſammen, und 2 große an jeder Ecke ſtehen. Bey einem Aufſatz von 7 Schüſſeln, muß man in der Mitte, anſtatt der Epargne oder Confectkörbchen, eine große Schüſſel ſetzen, in welcher bey dem erſten Gange die Suppe oder Potage iſt, auf jeglicher Ecke zweyerley gekochtes Fleiſch, zweyerley Fiſche, und zweyerley Nacheſſen; im andern Aufſatz aber kömmt in die Mitte die Salatſchüſſel, auf beyden Ecken zweyerley Gebratenes, zweyerley Gebackenes, und zweyerley Nacheſſen, als: Geräuchertes und Zugemüſe.

Oder, es bedeutet dasjenige Stück eines Tiſchſervice, auf welchem die Oehl- und Eſſigcaraffes, Senf- und Zuckerbüchſen, Würzſchälchen, ein Citronenkorb, u. ſ. w. befindlich ſind, und wovon die unterſchiedenen Arten unter den Artikeln Caſſolette, Epargne, oder Surtout, Plat de Menage, mit mehrern beſchrieben ſind. Die Aufſätze zum Confect, deren man ſich bey Hochzeit- Kindtauf- und andern feyerlichen Gaſtmahlen bedient, werden mehrentheils von den Conditorn erborgt, als welche dergleichen von allen Arten und mit Vorſtellungen von Gärten, Jagden, Landſchaften, Seefahrten, architectoniſchen Figuren ꝛc. insgemein vorräthig haben. Siehe auch Deſſert.

Oder, man verſteht durch das Wort Aufſätze, Fr. Ajuſtages, oder Ajuſtoirs, Stücke von weißem Bleche

oder Kupfer, von verſchiedenen Figuren, welche man oben auf eine Springbrunnenröhre ſetzt, damit das Waſſer dadurch auf verſchiedene Art heraus laufe. Einige ſind wie Dillen von Sprengkrügen, andere wie aufgeblühte Lilien, und noch andere als Gefäße von verſchiedenen Arten gemacht. **Böſler**, in ſeiner *Architectura curioſa*, hat allerhand dergleichen Aufſätze angegeben.

Aufſätzlein, ſiehe **Bündlein**.

Aufſatz-Nadel, ſiehe **Schleif-Nadel**.

* **Aufs Blatt laufen**, **Blattſchießen**, iſt eine weidmänniſche Redensart: wenn nämlich im Auguſtmonate die Rehziege von dem Bocke geſucht wird, und dieſer der Stimme ſeines Rehes nachgeht, welche Stimme oder Ruf ſo ſubtil ſchallt und klingt, als ob man auf einem Blatt pfiffe. Und dieſes heißt: **Der Bock läuft aufs Blatt.** Die Rehziege läuft zwar auch aufs Blatt, aber nicht eher, als wenn ſie ihre Jungen hat, und dieſelben von ihr abgegangen ſind. Der Rehbock läuft in ſeiner Brunſt, welche im December geſchieht, noch einmal aufs Blatt. Siehe auch **Blatten**.

* **Aufſchärfen**, heißt bey den Jägern, dem Wildbret oder anderm Wilde die Haut oder den Balg aufſchneiden. Siehe auch **Abſtreifen** und **Aufbrechen**. Die Schlächter aber nennen **Aufſchärfen**, wenn ſie das Gekröſe reinigen.

Aufſcheuern, ſiehe **Aufwaſchen**.

* **Aufſchiebling**, **Aufſchöbling**, **Traufhaken**, Fr. Chanlate, Coier, Coiau, heißt ein Stück Holz, welches auf den Balken und Sparren noch ſo aufgeſchürzt wird, daß es oben mit dem Sparren in eins zuſammenläuft, unten aber mit dem innern Theile ſeines Endes zwar auf dem Balken ruht, jedoch mit dem äußern ziemlich weit

darüber hinunter reichet, damit das Dach über die Wände hervor ſtehe, und den Regen davon gut abtrage. Die Länge der Aufſchieblinge richtet ſich allemal nach dem Vorſprunge des Geſimſes. Bey einem 6 Zoll vorſpringenden Geſims wird der Aufſchiebling 2 Fuß, bey 12 Zoll Vorſprung 4 Fuß, bey 18 Zoll 6 Fuß, und bey 24 Zoll Vorſprung 8 Fuß lang.

* Aufſchläge, heißen bey den großen Vogel= und Finkenherden diejenigen Hölzer, mit welchen die Netze ausgeſpannt werden; da dann durch das Rücken derſelben die Vögel oft haufenweiſe gefangen werden.

Aufſchlag, Auflage, Abgabe; ſiehe Steuer.

Aufſchlag, bey dem Wald= und Forſtweſen; ſiehe Anflug.

Aufſchlag, Ausbietung oder Ausruf; ſiehe Auction.

Aufſchlage=Fenſter, ſiehe Abajour.

* Aufſchlagen, heißt in der Kaufmannſchaft, wenn die Waaren, entweder wegen Mißwachſes, oder Kriegsläufte, oder Schiffbrüche, oder wegen anderer Zufälle, nicht mehr um den vorigen Preis können gegeben werden. Sonſt aber geſchieht das Aufſchlagen auf die Waaren, wenn die Käufer eine Waare auf langen Credit zu kaufen begehren; da dann der Verkäufer, weil das für die creditirte oder geborgte Waare ausſtehende Geld ihm binnen der Zeit hätte Intereſſen bringen, oder er dafür andere Waaren mit Profit erhandeln können, mit gutem Gewiſſen die Waaren etwas theurer, als für baares Geld, austhun kann; wiewohl er auch dabey auf des andern Zuſtand und Dürftigkeit mit zu ſehen hat.

Aufſchlagen, iſt auch eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waſchen, da nunmehr die ausgeſpühlte und ſtark ausgerungene Wäſche von Stück zu Stück aufgeſchüttelt, ordentlich über einander geſchlagen, und mit den Händen glatt und eben ausgeſtrichen wird, ehe man dieſelbe zum Trocknen aufhänget. Es muß dieſes darum vorgenommen

men werden, damit die bey dem ſcharfen Ringen in die Wäſche gemachten Falten und Runzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäſche alſo eben glatt geſtrichen, an der Sonne oder Luft trocken werden möge.

* **Aufſchlickung des Landes**, iſt von der oben S. 55. fgg. beſchriebenen Anhägerung zu unterſcheiden. Die Anhägerung beſteht in Vermehrung und Erweiterung des Ufers, und iſt nur in ſolchen Gegenden möglich, wo die Seeſtröhme und Wellen mit Treibſande, welcher entweder von den Flüſſen in die See geſpieen, oder an benachbarten auf den Wind ſtehenden Ufern abgeriſſen wird, geſchwängert ſind. Die Aufſchlickung hingegen ſetzt das Daſeyn des Ufers voraus, und man veranſtaltet nur ſolche Gelegenheiten, bey welchen das Waſſer den Schlamm, welchen es mit ſich führt, wieder niederleget, und dadurch den Boden erhöhet; oder mit einem Worte: man überzieht den Grundboden mit einer fruchtbaren Oberfläche. Ein Strandbewohner, wenn er kein Vorland zur Verwahrung ſeiner Deiche nöthig hat, oder nicht gewiß weiß, daß er das der See abgewonnene Terrein beſchlicken könne, wird ſich aus dieſer Beute nicht viel machen. Bey Ströhmen kann uns die Noth zwingen, Anhägerung zu veranſtalten; dieſer Nothfall aber findet hier nicht Statt; daher legen ſie ſich faſt alle mit großer Sorgfalt auf das Schlickfangen. Der Schlick iſt eigentlich in dem Ocean längſt den Ufern ſchwimmender Schlamm, welcher darum ſo ſchätzbar iſt, weil er an der Luft viel Salpeter an ſich zieht, welcher dem Graſe ein ungemeines Wachsthum ertheilt. Erhalten ſie dieſes, ſo iſt ihnen an der Viehweide, oder Anlegung ſehr fruchtbarer Gärten, mehr gelegen, als an dem Kornbaue, der, was das Sommerkorn betrifft, nicht unmöglich, ihnen aber nicht ſo ſchätzbar, als die fette Viehweide iſt.

Man hat folgende Kunſtſtücke erfunden, ein Land aufzuſchlicken, und vielleicht ſtellt mancher dergleichen

Verſuche

Verſuche in den Strohmländern an, wo ſie eben ſo mög= lich zu machen ſind, als an der See. Erſtlich legt man Schlickfänge an: dieſes ſind kleine Deiche, 2 bis 3 Fuß hoch, deren Abdachung gegen dem Waſſer zu, ſich zur Höhe wie 3 : 1, auch wohl wie 4 : 1, verhält, auf der Landſeite aber wie 2 : 1. Die großen wilden Wellen müſſen hier nicht hergelangen, ſondern ſich ſchon an dem Vorufer zerſchlagen haben. Aber das mohrreiche Stau= waſſer tritt hinter dieſe Schlickfänge durch Oeffnungen, die ſich gegen die Länge ſo verhalten, daß das Waſſer bald genug hinein treten, aber langſam wieder abfließen müſſe, damit es ſeinen Schlick zurück laſſe. Bey der Ebbe ſtehen ſie daher trocken, und bey der Fluth ſind ſie mit Waſſer bedeckt.

Das Vorland gewinnt man nur bey Stürmen, und den Schlick bey ſtiller Luft, oder doch nur gelinden Win= den. Hieraus fließt die Lehre, ſeinen Schlickfang ſo anzulegen, daß die Winde nicht dasjenige wieder weg= ſtürmen, was die gemäßigte Witterung angeſetzt hat. Deswegen bekommen ſie mancherley Figuren, bald ſe= hen ſie aus wie ein halber Mond an einem Stiele, bald wie das Zigzag einer Approche, bald wie eine gerade Li= nie, hinter deren Oeffnungen neue Deiche vorgelegt werden, bald wie Wände, zwiſchen welchen man ſchlan= genweiſe durchgehen muß. In **Hunrichs** Anleitung zum Deich = Siel = und Schlengenbau, Brem. 1770, kann man ſie gezeichnet antreffen. Nicht allemal ſchüttet man ſie von Erde auf; man kann auch der= gleichen Werke von Faſchinen bauen, und alsdann ſind ſie von der Kunſt, Sandhäger in Ströhmen zu erhöhen, und zu begrünen, nicht unterſchieden. Aber allemal beſteht der Vortheil darin, daß man das Waſſer beruhigt, daß es ſeinen Schlick fallen laſſe.

Wenn man Schlick genug aufgefangen hat, ſo zieht man hin und wieder Gräben, durch welche man das

Erd=

Erdwaſſer ſammelt, damit der Schlick auch trocken und urbar werde. Weil nun auch bey höherer Fluth das Waſſer eher in die Gräben fällt, als es über den Grund abläuft, ſo verläßt es das Feld allmählig; und man kann ſich derſelben zugleich bedienen, den Schlick zu vermehren. Wenn ſtarke Binnenwäſſer hinter den Deichen oder von den höhern Ländern ſich über das Schlickfeld, ſo man dort Groden nennt, herab ergößen, ſo würde der Schlick weggeſpühlt werden; man verhütet dieſes, wenn man ihren Ausflußcanal erhöht, einfaßt, und ſonſt ſo richtet, daß dieſe Wäſſer ſich nicht des Schlickes bemächtigen können.

Noch ein Kunſtſtück, Schlick zu fangen, iſt dieſes, wenn man durch Schleuſen das lehmige Waſſer ſchnell hinter die Deiche treten läßt, die Schleuſen ſo lange zuſetzt, bis es wieder klar geworden iſt, und es nachher allmählig wieder abfließen läßt.

Vom Nutzen der Schlickfänge zur Erhöhung der Wieſen, ſiehe unter Wieſe.

Aufſchnateln, Aufſchneiteln, der wilden Bäume; ſiehe Beſchneiden.

* **Aufſchneiden**, heißt bey den Winzern oder Weingärtnern, bey dem Schnitte das Holz ſo lang, als es am Stocke gewachſen iſt, ſtehen laſſen, bis man es zur Senke brauchet. Dieſes geſchieht, wenn ledige Plätze zu Senken in den Gebirgen vorhanden ſind. Siehe Weinberg.

Mit eben dieſer Benennung belegen Einige auch diejenige Verrichtung, wenn man, bald nach der Leſe, und wenn das Herbſten völlig vollbracht iſt, ſeinen Weinberg mit Achtſamkeit durchgeht, und die etwann noch zuſammen oder angehefteten Reben ſorgfältig abſchneidet. Es ſoll zwar dieſes eigentlich in der Weinleſe ſelbſt von den Leſern mit geſchehen; aus Eilfertigkeit oder Unachtſamkeit aber bleibt es öfters nach, inſonderheit wenn der Leſer an dem Stocke keine Traube

findet,

findet, und alſo nicht nöthig erachtet, ſich mit ihm viel zu beſchäftigen. Da aber dieſes Unterbleiben hernach in Ausziehung der Pfähle gewaltig hindert, viele Stöcke auch, wenn aus Verdruß unvernünftig daran geriſſen wird, dadurch zu Schaden kommen; ſo iſt es gut, wenn die Winzer dieſe beſondere Durchſichtigung ſich nicht verdrießen laſſen.

***Aufſchneiden**, Fr. Deſempointer, Dépointer oder Desappointer une piece d'etoffe, wird von einem Stücke Zeug geſagt, wenn man die Spitze, Seide, Zwirn oder Bindfaden, welche die Falten des Stückes im Stande erhalten, zerſchneidet.

Aufſchnitt am Brode, ſiehe Ranft.

Aufſchocken, ſiehe Th. XI, S. 430.

Aufſchöbling, ſiehe Aufſchiebling.

***Aufſchößlinge der Pflanzen**, ſind von verſchiedener Art. Einige werden mit aller Sorgfalt angebunden und beſorgt; einige aber als ſchädliche Sproſſen abgeſchnitten. So werden die Aufſchößlinge, welche nach dem Anbinden der Hauptreben noch aus der Erde von den Fächſern hervor ſchießen, wovon man keine Frucht hoffen kann, ſogleich mit einem ſehr ſcharfen Meſſer gerade über der Erde abgeſchnitten, nicht aber abgeriſſen, damit nicht durch ungebührliches Abreißen den Fächſern Schade zugefügt werde. Und dieſes Abſchneiden der Aufſchößlinge iſt nöthig, weil dadurch den Hauptreben der Saft oder die Nahrung entzogen wird.

Aufſchoſſen, Fr. Monter; der Salat ſchoßt auf, das heißt, er geht in den Stängel; und alſo ſagt man das Aufſchoſſen einer Pflanze oder des Stängels.

Aufſchroten der Stämme, ſiehe unter Holz.

***Aufſchürzen**, iſt eine bey langen Kleidern, der nördlichen ſowohl als morgenländiſchen Einwohner, nöthige Beſchäftigung, wodurch vermittelſt eines Bandes oder Riemens die langen Kleider kürzer und zum Gehen bequemer gemacht werden.

Aufſchütteln, geſchieht bey dem Dreſchen, wenn die Dreſcher mit den Händen, oder einer Schüttgabel, das abgedroſchene Stroh wohl ausſchütteln, damit keine Körner in dem Strohe zurück bleiben.

Bey dem Heumachen wird das Aufſchütteln gebraucht, wenn ſolches etwa lange gelegen und ſich geballt hat, wodurch die fernere Verderbniß und Fäulung abgewendet wird.

* **Aufſchütten**, nennt man, wenn ein Vorrath von Getreide auf gewiſſe dazu eingerichtete Böden, welche wohl geſäubert, und vor allem Ungeziefer, Vögeln und Tauben wohlverwahrt und in gewiſſe Reviere und Plätze mit Zwiſchenräumen zum Umſchlagen (Umſtechen) verſehen ſeyn müſſen, geſammelt und aufbehalten wird. Das trockene Getreide muß nicht zu nahe an die Wand angeſchüttet werden, weil es ſonſt von der Feuchtigkeit anläuft und verdirbt; auch muß es nicht allzu hoch über einander geſchüttet werden, wenn es ½ Elle hoch liegt, iſt es ſchon mehr als zu dick, doch kann man ſich nicht allezeit wegen des Raumes einſchränken, ſondern muß ſich durch öfteres Umſtürzen oder Umſtechen und Wenden des Getreides helfen, welches im neuen Getreide wöchentlich zweymal geſchehen ſoll, wenn es ſehr hoch, die Luft ſehr warm, und der Boden ſehr heiß liegt. Wenn die Haufen gemacht oder in die Reviere eingeſchüttet ſind, werden ſolche Haufen überſtrichen, welches ein feines Anſehen machet. Bey den Revieren hat man zu merken, daß genugſamer Raum, zwiſchen zwo Sorten ſey, damit im Wenden die Sorten nicht vermengt, oder durch die Ratzen und Mäuſe unter einander vermiſcht werden, welches etwas ſehr unangenehmes iſt, und das Getreide unſcheinbar und zum Verkauf verwerflich machet. Wenn es ja die Enge des Platzes erfordert, ſo müſſen ſolche Sorten nahe beyſammen aufgeſchüttet werden, durch deren Vermiſchung, ſo etwa dergleichen

gleichen geſchähe, die andere verbeſſert würde, welches aber durch Scheidebreter wohl zu verhüten wäre.

Bey den Müllern, heißt Aufſchütten, wenn ſie das Korn oder ander Getreide, welches gemahlen oder geſchroten werden ſoll, oben auf den Rumpf oder ſogenannten Chor einſchütten, daß es nachher nach und nach zu den Mühlſteinen komme und zermalmet werde. Wo viele Gänge in Mühlen ſind, da pflegt man, wenn der Rumpf oder Chor leer wird, einen Zug anzubringen, der an eine Glocke ſchlägt, wodurch der Müller erinnert wird, daß er aufſchütte, und die Steine nicht leer laufen laſſe, als welches höchſt nachtheilig iſt.

* Aufſchwänzen, wird von den Stallknechten die Verrichtung genannt, wenn ſie bey garſtigem Wetter und Wege, ihren Pferden die Spitze des Schweifes entweder mit dieſen Haaren ſelbſt, oder auch wohl nur mit einem kleinen Strohſeile, in die Höhe feſt zuſammen binden, damit durch den langen Schweif weder die Pferde, noch durch das Umſchlagen des Schweifes das Geſchirr ſo ſehr voll Koth beſchmiert werden können.

Bey den Köchen heißt Aufſchwänzen, wenn ſie die Hechte inſonderheit, als welche ſich am beſten dazu ſchicken, nachdem ſie am Bauche aufgeſchnitten, und das Eingeweide herausgenommen worden, gegen den Kopf zu bey den Gräthen, auf beyden Seiten aufſchlitzen, dieſelben dergeſtalt zuſammen krümmen, daß ſie mit dem Schwanze das Maul berühren, durch welches er oftmals ſo gar gezogen wird; wie ſie denn vorher unten den Kopf auch wohl durchſchneiden, damit er ſich recht breit drücken laſſe, und in ſolcher Form den Fiſch ſieden und auftragen.

* Aufſchwellen, nennt man, wenn man einen Bach oder fließendes Waſſer, mit Vorlegung einer Krippe

oder Wehr ſammelt, daß es wegen Zufluß hôher ſteigen und an einen gewiſſen Ort laufen muß. Dergleichen Aufſchwellungen hat ein Landwirth bey ſeinen Wieſen und Gärten vonnôthen, wenn er in der Nähe einen Bach, oder ſonſt ein fließendes Waſſer hat, welches er durch eine ſichere und ſtarke Vorlage aufſchwellt, und in ſeine Wieſen leitet. Bey Anlegung der Stadt- und Landgräben, auch denen großen Canälen, worin Schiffe fortgeſchoben werden ſollen, iſt das Aufſchwellen des Waſſers nôthig, und erfordert viele Kunſt und Koſten. Bey den Gräben, wo das zufließende Waſſer von einem in den andern, welche ungleiche Lagen haben, geleitet werden ſoll, geſchieht das Aufſchwellen durch die Wehre oder Krippen, welche beyderſeits auf gutes Fundament und eingerammte Rôſte aufzuſetzen ſind, weil ſonſt das Waſſer den Sand bald ausſpühlen, und das Wehr rinnend und zuletzt hinfällig machen würde. Wer dergleichen bey Mühlen oder andern Vorfallenheiten zu beſorgen hat, kann ſich bey den vornehmſten Architecten, als: **Sturm, Leupold, Belidor, Meyer, Hunrich, Silberſchlag** 2c. in ihren Werken Raths erholen.

Aufſchwellen des Rindviehes, ſiehe Auflaufen.

* **Aufſchwellen der Strôhme**, kann aus folgenden Urſachen herrühren: 1) Wenn große Platzregen und ſo genannte Wolkenbrüche in den Gebirgen fallen; 2) wenn der Schnee zu ſchnell ſchmilzt; 3) wenn bey naſſen Jahren, wie 1770 und 1771, die Oberfläche der Erde dergeſtalt durchnäſſet iſt, daß ſie nichts vom Regen verſchlingen kann, oder ſich zuletzt ganz in die Flüſſe ergießt; 4) wenn die Winde ſich dem Laufe eines Strohmes widerſetzen, und das Waſſer aufhalten; 5) wenn die See bey der Münde durch Stürme in die Hôhe getrieben wird, da dann der Strohm wenigſtens

auf

auf viele Meilen weit ſein Gefälle verliert. Dieſes ſind Fälle, die Niemanden zur Verantwortung fallen. Aber, wenn man bey dürren Jahren getroſt in den Strohm hinein baut, wohl ganze Strohmarme abſchneidet, ohne darauf zu denken, wie man ſie bey naſſen Jahren wieder eröffnen könne; wenn man die gar zu großen Strohmkrümmen nicht durchſticht, ſondern den Strohm ſerpentiren läßt; wenn man die Deichweiten bey der Bewallung der Ufer zu enge nimmt, daß der aufgeſchwollene Strohm für ſein angehäuftes Gewäſſer nicht Raum findet; wenn man Ueberfälle baut, ohne Schütze anzulegen, die wilden Fluthen unterwärts wieder abzulaſſen; wenn man dem Müller erlaubt, die Fachbäume zu erhöhen, oder mehr Mühlen anzulegen, als das Gefälle ertragen kann; wenn man zu wenig Freyſchütze anordnet, und dieſelben nicht früh genug zieht; wenn man dem Strohme erlaubt, ſeine Ufer über alle Maße zu erweitern, darüber er dann ſeinen Canal mit Inſeln und Sandhägern verſtopft; wenn man nur auf lauter Anhägerungen bedacht iſt, ohne ſich umzuſehen, wo der Strohm endlich bleiben ſolle; wenn man rechts und links Buhnen baut, und die Strohmnachbarn ſich durch dieſes Mittel ordentlich befehden; wenn man bey kleinen Flüſſen die eingeſunkenen Bäume und andern Unrath nicht heraus zieht; wenn man das Schilf ſorglos in den Canal hinein wachſen läßt; ich ſage, wenn man dieſes alles, oder nur eines oder das andere begehet, wer iſt dann daran Schuld, wenn die Ströhme aufſchwellen, die Deiche durchbrechen, die Wieſen überſchwemmen, die Aecker verderben und verſanden? Die Mühlen ſind unentbehrlich; noch nöthiger iſt die Schifffahrt; am allernothwendigſten aber iſt der Wieſen- und Ackerbau.

Daß ein noch einmal ſo hoch aufgeſchwollenes Waſſer auch noch einmal ſo ſtark gegen die Ufer drücken müſſe, und ihnen ſchädlich ſey, verſteht ſich von ſelbſt. Es erwachſen aber aus dem Anlaufe des Gewäſſers noch ganz andere Unglücksfälle, die durch keine Dämme gehoben werden können. Nämlich, der Strohm unter der Erde bricht auch hinter den Dämmen aus dem Grunde hervor, und führt eine ſchädliche Miſchung corroſiviſcher Salze mit ſich; dieſe ſetzen ſich in den Gräſereyen an; hin und wieder bleiben faulende Pfützen nachmals ſtehen; dieſe verurſachen dann, daß das arme Vieh ſich von ſolcher Weide ſatt und krank zugleich frißt.

Sich des Aufſchwellens und Fallens der Ströhme dergeſtalt zu bemächtigen, daß ſie uns weder unnütz noch ſchädlich werden, dieſes iſt eine Sache, an deren Ausführung man beynahe zweifeln wird. Dem ungeachtet ſind Mittel vorhanden, wenigſtens zuweilen, ſeinen Endzweck zu erreichen.

Aufſeher über das Hausweſen, Fr. Intendant d'une grande maiſon; ſiehe Haushalter.

***Aufſeher, Hunds-Knecht, Hunds-Junge**, Fr. Valet de chien, wird gemeiniglich bey der Jagd erfordert, welcher die Aufſicht über die ſämtlichen Hunde hat. Derſelbe ſorgt für die Erziehung der jungen Hunde, ordnet die Fütterungen an, muß ſonderlich die Hundecuren vollkommen verſtehen, die Krankheiten und Gebrechen wohl zu erkundigen wiſſen, die Liſte von den Hunden führen, und monatlich einbringen, in was für Stande die ſämtlichen Hunde ſtehen, was für Abgang und Zuwachs derſelben iſt. Er hat auch in ſeiner Rechnung, was an Geräthe, Koppeln, Crabatten und allerhand Zeuge und Geſchirre bey den Hunden vorräthig und nöthig aufzuſchaffen iſt.

* Aufſetzen, ſagen die Jäger, wenn dem Hirſche oder Rehbock das abgeworfene Gehörn oder Geweih wieder wächſt.

Aufſetzen, heißt ſonſt auch ſo viel, als betriegen oder hintergehen. Es brauchen dieſes Wort auch noch andere Werkleute, z. B. die Bäcker, wenn ſie das Holz nicht in den Ofen, wie die Brauer, ohne Ordnung unter die Pfanne ſtecken, ſondern geſchicklich über einander ſchränken. Von den Tuchmachern kann man bey dem Worte Abſetzen nachſehen.

Aufſetzen, wird auch von den Nähterinnen gebraucht, wenn ſie bey einem Hemde an die eingefaltenen Aermel, oder den Hals, imgleichen auf die Manſchetten, und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäſche, die gehörigen Priſen oder Bindchen ſetzen, dieſelben zu beyden Seiten anſtechen, und jede ausgeſtrichene Falte in dem Annähen mitfaſſen. Bey den Schneidern, imgleichen bey den Beutlern, wird ebenfalls dieſe Art des Nähens alſo genannt.

Aufſetzen der Haare, ſiehe Coiffe.

* Aufſetzen der Speiſen auf die Tafel, wird bey hohen Herrſchaften ordentlicherweiſe durch den Küchenmeiſter oder Haushofmeiſter (Maitre d'hôtel) verrichtet, dem ſolche die Livreebedienten zutragen. An den höchſten europäiſchen Höfen wird dieſe Function an Gala- oder andern ſolennen Feſttägen von einem Kammerherren oder auch wohl gar von einem der oberſten Hofämter verrichtet, und holen alsdann zwar die Laqueyen oder Gardeſoldaten die Speiſen aus der Küche, ſie übergeben ſolche aber vor dem Tafelzimmer den Pagen oder dienſtleiſtenden Cavaliers, zur weitern Ueberbringung bis an die herrſchaftliche Tafel.

* Auffetzer, ſiehe Holz=Auffetzer.

Auffetz=Spiegel, ſiehe Spiegel am Nacht=Tiſch.

* Aufſitzen laſſen, ſagt man bey dem Schießen, wo nämlich dasjenige, wo nach man ſchießen will, einem ſo in das Geſicht fällt, als wenn es auf dem Korne aufſäße.

* Aufſöllern, ein altes deutſches Wort, welches ſo viel als auflegen, auf erhabene Reihen ſetzen oder legen, bedeutet, und unter Kaufleuten gewöhnlich iſt, als welche, die Waaren nicht allein zum Verkauf in Ordnung zu halten, jede Waare in beſondere Reihen oder Fächer bringen, ſondern auch zum Putz und Zierde des Ladens oder der Bude aus einander ſetzen und aufſtellen.

* Aufſpalten, Aufplatzen, oder Zerberſten der Bäume. Man findet vielmals, daß die Bäume von allerley Gattungen, wenn ſie einiges Alter erreicht haben, aufſpalten und hohl werden; beſonders trifft man ſolches bey den Weidenbäumen an, und wird man nicht leicht einen dergleichen alten Baum antreffen, der nicht aufgeplatzt und hohl ſey. Die vornehmſte Urſache ſolches Aufſpaltens iſt der heftige Froſt, welcher ſich in manchen Wintern ereignet. Denn durch die ſtrenge Kälte wird der in den Bäumen gefrorne Saft und Feuchtigkeit dergeſtalt ausgedehnt, daß die Saftröhren zerſpringen, und die Bäume nothwendig aufplazen müſſen, gleichwie z. B. ein gläſernes, irdenes oder anderes Gefäß mit Waſſer durch den Froſt zerſprengt wird; doch kann immer ein Baum mehr Kälte vertragen, als der andere. Wenn dergleichen Zerſprengung geſchieht, ſo thut es öfters einen Knall, als wenn ein Gewehr losgeſchoſſen würde. Bey den Weidenbäumen geſchiet das Aufſpalten am ſtärkſten und leichteſten deswegen, weil ſie ein ſehr weiches und poröſes Holz haben, welches viele Feuchtigkeit an ſich zieht, und noch

dazu

dazu meiſtens an Waſſer oder feuchte Oerter gepflanzt werden. Hiernächſt wird ſolches Zerſpalten und die innere Fäulniß des Holzes auch dadurch ſehr ſtark befördert, weil man alle 3 bis 4 Jahre die darauf ſtehenden Stangen und Weiden abköpfen läßt. Denn dadurch bekommen ſolche Bäume ſehr breite Köpfe, auf welchen ſich der Regen und Schnee recht ſammeln, und hernach in den Stamm hinein ziehen kann. Hierdurch geht nicht nur der Kern oder das Mark an, daß eine Fäulniß in dem Baume entſtehen muß, ſondern, da die Feuchtigkeit ſich allzu häufig hinein ſenkt, und gleichſam in den Bäumen wie in einem Gefäße ſteht, ſo müſſen dieſelben auch bey hereinbrechendem Froſte nothwendig zerberſten. Alsdann kann das Waſſer und die Luft ungehindert hinein dringen, und da iſt es kein Wunder, daß ihr inwendiges Holz in kurzer Zeit völlig verfault, und zu Erde wird. Wenn man die Weiden ordentlich in die Höhe wachſen läßt, und nicht köpft, ſo werden ſie nicht leicht zerberſten.

Aufſpalten oder **Aufſpringen der Haut von der Kälte**, Fr. Gerſure; ſiehe **Erfrorne Glieder** und **Froſt**.

* **Aufſperren**, heißt bey den Jägern, ein geſchloſſenes Jagen eröffnen. Jmgleichen, einer geſchoſſenen wilden Sau mit einem Holze das Maul aus einander ſpreizen, welches nur eine Zierrath abgiebt, daß die Sau bey dem Abführen deſto wilder ausſehe. Dieſes Aufſperren muß aber geſchehen, wenn die Sau noch warm iſt; denn hernach verurſacht es Mühe.

Unter den Schloſſern wird das Wort Aufſperren von einer Vergünſtigung ihrer Geſellen gebraucht, vermöge welcher ſie den Leuten auf Begehren die

Schlöſſer aufſperren, und ein Trinkgeld nehmen. Von dieſem Worte wird auch eine Werkzeug, der Sperr-haken genannt. Siehe Sperr-Haken.

* **Aufſpühlen**, heißt das rein geſcheuerte Küchengeräth und Tiſchgeſchirr in dem Spühlfaſſe mit reinem Waſſer abſpühlen.

* **Aufſtaken**, oder Aufthürmen des Getreides im Felde, geſchieht, um daſſelbe vor der Näſſe zu bewahren. An vielen Orten iſt folgende Art aufzuſtaken gebräuchlich. Sie ſezen eine Garbe aufrecht mit den Aehren oben, und rund um dieſelbe ſtellen ſie einen Kreis von vielen andern Garben mit den Aehren oben, die ſich an die erſte Garbe lehnen; alsdann legen ſie einen Horizontalkreis von Garben mit allen Aehren in dem Mittelpuncte, und bedecken dieſe Aehren in der Mitte mit einer oder einem Paar loſen Garben. Wenn ſie ſo geſtellt ſind, ſo ſind ſie vor aller Näſſe geſchüzt, und können 6 Wochen oder 2 Monate lang, ſo ſicher im Felde bleiben, als ſie in einer Scheune ſeyn würden. Ein Mehreres ſiehe im Art. Erndte.

* **Aufſtechen**, oder Aufſtoßen, heißt bey den Jägern, wenn ein Haſe durch einen Jäger oder Hund aus ſeinem Lager aufgetrieben wird.

* **Aufſtechen**, oder Aufſtecken, iſt eine beſondere Kunſt einiger Wäſcherinnen, da ſie zarte weiße Spitzen, indem ſie wieder rein gewaſchen werden, ſonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckchenmuſter wieder durchzuſtechen und auszuplätten wiſſen, daß ſie faſt für neue Spitzen paſſiren können. Es muß aber dieſes Aufſtechen der Spitzen gleich bey dem erſten Waſchen vorgenommen werden, indem es ſonſt hernach nicht wohl angeht, wenn einmal das Muſter bey dem Wa-

ſchen

ſchen und Stärken verzogen, oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Ferner ſagt man von den Manſchetten, daß ſie aufgeſtochen werden, wenn man ſolche in ihre Falten durch ein beſonderes hiezu bereitetes und warm gemachtes Eiſen legt, und dadurch viele Mühe des Plättens erſpart.

Bey den Handwerkern heißt Aufſtechen ſo viel, als etwas anders auf eine Fläche Zeug oder Leder auf = oder einzeichnen. Einige verwechſeln es auch mit an = oder beſtechen; inſonderheit aber wird das Wort Stechen überhaupt geſagt, wenn erſt mit einem Stechort oder einer ſo genannten Ahle vorgeſtochen wird. Die Schuſter beſtechen ihre Schuhe, ſie ſtechen die Laſchen auf, ſie doppeln oder nähen bey dreymal genäheten Schuhen, wo auch das Durchnähen dazu kömmt; ſie ſtechen den Abſatz auf, und leimen ihn. Und die Tuchmacher, wenn ſie ihre Tuche in die Walkmühle ſchicken, ſtech n erſt ihr Zeichen, ihren Namen, mit Farbengarn auf oder darein, damit es hernach nicht verwechſelt werde.

* Aufſtecken, heißt bey den Jägern, anſtatt eine Fährte verbrechen, einen Bruch dahin aufſtecken. Der Gebrauch des Aufſteckens iſt nicht überall, ſondern ſtatt deſſen wird ein verkehrter Bruch gelegt; ſiehe Verbrechen. Das gedachte Aufſtecken will aber dieſes anzeigen: wenn ein Beſuch vorgenommen worden, wird die Fährte, worauf man ſuchen will, und was beſtättet werden ſoll, verbrochen, auf die übrig vorkommende aber ein Bruch geſteckt, zum Zeichen, daß keine Fährte, die der Hund angefallen habe, übergangen worden ſey.

* Aufſtecken, ein Kleid, iſt eine Arbeit für Modeſchneider oder dergleichen Weiber; gehört auch mit

zur ſo genannten Galanteriearbeit. Es wird dadurch auf unterſchiedene Art der ganze niedergelaſſene Theil eines Frauenzimmeranſteckkleides mit ſtarken Nadeln durch eine zierliche Einfaltung alſo zierlich zuſammen gebracht, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus kömmt.

* **Aufſtecken**, ſagt man auch von den Lichtern, wenn ſolche bey einbrechender Abendzeit auf die Leuchter geſteckt und auf den Tiſch geſetzt werden, wobey die Kerzen und Lichter zuweilen mit einem papiernen Buſche verſehen und damit eingeſteckt werden.

Aufſteck-Kleid, ſiehe Manteau.

* **Aufſtehen** heißt, wenn die Menſchen nach verrichtetem Schlaf und genoſſener Ruhe aus dem Bette ſteigen, und nach vorangeſchicktem Gebeth ihre Arbeit getroſt antreten. Dieſes Aufſtehen hat ein kluger Hausvater bey ſeinem Geſinde zu beſorgen, daß es zu rechter Zeit und im Sommer früh Morgens geſchehe, damit dem Vieh ſein Recht wiederfahre, und die Arbeit bey Zeiten angefangen werde. Die Zeit des Aufſtehens beſtimmt das Schlafengehen; denn, wer lange in die Nacht arbeitet, der kann nicht früh aufſtehen. Des Winters ſoll ein Hausvater beſorgt ſeyn, daß bey dem Aufſtehen des Geſindes mit Feuer und Licht alles in Ordnung und ohne Gefahr ſey.

* **Aufſtehen**, oder **Aufſtieben**, heißt bey den Jägern, wenn die Feldhühner vor einem auffliegen; ſonſt wird das Wort *aufſtehen* auch anſtatt *auffahren* gebraucht, wenn ein Haſe aus dem Lager aufſpringt.

* **Aufſtehen der Fiſche**, geſchieht in einem zugefrornen Teiche, worauf entweder viel Schnee gefallen, oder beym Thauwetter viel Waſſer ſtehen bleibt, daß das Eis auf die Fiſche drückt, und ihnen die Luft benimmt, daher

ſie

ſie dann aus ihrem Lager gehen, zu den Wuhnen treten und friſche Luft ſuchen.

Aufſtellen, ſiehe Stellen.
Aufſtieben, ſiehe Aufſtehen.

* **Aufſtößig werden**, oder Aufſtoßen, ſagt man ſowohl von lebloſen Dingen, wenn ſie ihre gute Eigenſchaft und Beſchaffenheit verändern, und ſich zum Verderben neigen wollen, z. B. vom Wein; als auch vom Viehe, wenn es einige Zeichen, woraus man eine bevorſtehende Krankheit vermuthen kann, von ſich giebt, indem es nicht freſſen will, und ſonſt wieder Gewohnheit unluſtig iſt, ohne daß man noch die eigentliche Krankheit deſſelben mit Gewißheit entdecken kann.

Wider das Aufſtoßen des Weins, darf man nur von den Stängeln abgeſtreifte Rosmarinblätter in das Faß werfen. Oder, man nimmt Bergalaun, ſtößt ihn klein, thut ihn in das Faß, und rührt ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder, man nimmt zu 2 Eimern Weins einen Apfel, ſchneidet ihn mitten durch in 2 Stücke, thut den Griebs ſammt den Kernen heraus, ſchnürt die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterſt ein Kieſelſteinchen daran, läßt ſie alſo durch den Spund in das Faß bis auf den Boden, und ſchlägt das Faß hierauf zu, ſo wird der aufgeſtoßene Wein bald wieder zu recht kommen.

Was das Aufſtößig werden des Viehes betrifft, ſo iſt davon, außer demjenigen, was ich bereits in dem Artikel Apetits-Mangel geſagt habe, folgendes zu merken. Das Vieh kann aus vielerley Urſachen die Luſt zum Freſſen verlieren, oder, wie man es nennt, aufſtößig werden, wovon eine jede ihre eigene Arzeneymittel erfordert. Das wiederkäuende Vieh hört auch alsdann auf wiederzukäuen, und man ſagt von ihm, es

habe

habe den Indrunk verloren. Ein Fehler an den Theilen des Maules kann den Thieren das Zerkäuen oder Niederſchlucken der Speiſe beſchwerlich und ſchmerzhaft machen, und es folglich am Freſſen verhindern. In dieſem Falle wird man bemerken, daß ſich das Thier öfters zum Freſſen begiebt, aber gleich beym Anfange die Speiſe liegen läßt. So bald man dieſes wahrnimmt, muß man alle Theile des Maules ſorgfältig unterſuchen, um den Fehler zu entdecken, welcher das Thier am Freſſen verhindert, und ihm abzuhelfen ſuchen. Wenn die Speicheldrüſen oder ihre Gänge verſtopft oder verſchleimt ſind, und nicht die gehörige Menge Speichel dem Munde zuführen, ſo hat das Thier ebenfalls wenig Begierde zum Futter. Man wird dieſen Umſtand an einer Trockenheit des Mundes erkennen, und dagegen ſpeichelerweckende Arzeneyen gebrauchen. Man kann z. B. zerſtoßenen Galgant, oder Bertramwurzel, oder Teufelsdreck mit etwas Salz in ein leinenes Tuch binden, und es dem Pferde, an einer Trenſe befeſtigt, ins Maul geben; oder man kann auch nur ein Stück grünes Weidenholz dem Viehe ins Maul bringen, und um den Kopf feſt binden, damit es daran käue. Es kann auch der Mangel des Magenſaftes, der die Thiere ſonſt zum Futter reizt, oder Schleim, der ſich in dem Magen angeſammelt hat, die Urſache dieſes Fehlers ſeyn. Den erſten Fehler ſucht man wieder durch magenſtärkende Arzeneyen. (z. B. 2. Loth Wermuthextract, in 2 Quart Waſſer aufgelößt, und 1 Loth gepülverte Galgantwurzel hinzu gethan, wovon man täglich zweymal ½ Quart, vorher wohl umgeſchüttelt, eingiebt,) zu verbeſſern, und wenn ſich der Schleim zu ſehr in dem Magen angehäuft hat, muß man ihn erſt aufzulöſen und alsdann abzuführen ſuchen. Das erſte geſchieht durch ein Loth Wermuthſalz, welches man Morgens und Abends mit Waſſer eingiebt (in der letztern Abſicht kann man ein gelindes Purgirmittel

girmittel geben, nachdem man das Wermuthſalz etwann 8 Tage lang gebraucht hat; z. B. 2 Loth Leberaloe, mit 1 Quent zerſtoßenem Jngber vermiſcht, welches man früh Morgens mit Waſſer eingiebt. Man beobachte aber dabey die Vorſicht, daß man vorher, ehe man das Purgirmittel eingiebt, das Pferd einige Stunden ohne Futter ſtehen laſſe, und die Wirkung deſſelben durch Waſſer, mit Honig vermiſcht, welches man einige Stunden nachher das Pferd trinken läßt, zu befördern ſuche. Wenn man dem Viehe fleißig Salz zu lecken giebt, ſo verhütet man auch, daß es die Luſt zum Freſſen nicht leicht verliert, und auch gut verdauet; denn Luſt zum Futter und gute Verdauung ſind faſt immer mit einander verbunden, ſo wie im Gegentheil mangelnder Appetit und ſchwache Verdauungskräfte auch meiſtens bey einander ſind. Nach einer außerordentlich ſchweren Arbeit verlieren die Pferde oder Zugochſen auch die Luſt zum Futter; alsdann aber darf man ihnen keines der angezeigten Mittel eingeben, ſondern ſie nur ausruhen und ſich von ſelbſt wieder erholen laſſen. Von den Haarkugeln, die ſich zuweilen in dem erſten Magen des wiederkäuenden Viehes finden, und welche ebenfalls die Verdauung, und folglich auch die Luſt zum Freſſen verhindern können, werde ich an ſeinem Orte handeln. Bisweilen iſt der Mangel an Appetit auch ein Vorbothe einer nächſt bevorſtehenden Krankheit, auf deren übrige ſich nach und nach einfindende Kennzeichen man wohl zu merken hat, damit man nicht durch den übereilten Gebrauch unrechter Mittel ſchade.

Erxleben practiſcher Unterricht in der Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 325, fgg.

Einige rathen, wenn ein Pferd aufſtößt und nicht freſſen will, demſelben ſofort den dritten Kern ſtechen, und ziemlich wohl bluten zu laſſen, auch das Maul und den

den Gaumen wohl mit Salz und Wohlgemuth zu reiben, und endlich ihm in jedes Naſenloch ein Wiſchlein Heu zu ſtecken, damit es brauſend werde. Oder: man ſoll eine Handvoll Fœnum græcum ſtoßen, in Wein ſieden, und es alsdann dem Pferde laulich eingießen.

Wenn ein Stück Rindvieh, oder auch ein Pferd, Schaf oder Schwein aufſtößig wird, nimmt man Roßſchwefel und Spießglas, von jedem gleich viel, ſtößt oder ſchabt jedes ganz klein, miſcht beyde Stücke unter einander, und giebt einem Pferde, Ochſen oder Kuh auf einmal davon 2 Loth; einem jungen Geltestück aber 1 Loth; einem Kalbe, Schafe oder Schweine ½ Loth, und einem Lamme ¼ Loth, und miſcht es unter eine Handvoll naßgemachten Hafer, damit es anklebe, und von dem Viehe nicht verblaſen werde. Es muß aber demſelben früh Morgens nüchtern zu freſſen gegeben werden, und nach Verlauf von 3 Stunden kann man ihm erſt ſein gewöhnliches Freſſen und Saufen geben; doch muß man es, wenn es nämlich ein Pferd iſt, einen Tag lang zugedeckt in ſeinem Stalle halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fährt ſo fort, bis Beſſerung geſpürt wird; ſodann giebt man es ihm alle 8 Tage einmal, hernach in 14 Tägen, und endlich alle Monate. Wenn das aufſtößig gewordene Vieh nicht davon freſſen wollte, ſoll man das Pulver, unter Honig und Vitriol gemiſcht, dem Viehe auf die Zunge geben, damit ſie es in ſich lecken. Sonſt darf man auch einem Schafe, wenn es aufſtößig wird, nur bald etwas Salz, mit grünem Wermuth vermiſcht, zu lecken oder zu eſſen geben, und ihm in die Ohren ſchneiden. Einem Schweine aber kann man Schafblut unter das Futter miſchen, und ihm an demſelben Tage kein anderes Freſſen geben. Oder, man kann Rockenmehl zu einem Brey kochen, und ihnen drey=

dreymal nach einander vorgeben; jedoch muß man ſie vorher einen Tag faſten, und dieſelben, wenn ſie dieſe Arzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders freſſen laſſen. Den Hühnern, welche im Junius gern aufſtößig werden, darf man nur einen guten Theil Roß-ameiſen vorſchütten, welche ſie mit ihren Schnäbeln fleißig zuſammen klauben, und ſich dadurch wieder curi-ren. Die aufſtößigen Gänſe, abſonderlich die jungen, wenn ſie die Flügel hängen laſſen, und nicht freſſen wollen, pflegt man mit den Schalen, aus welchen ſie gekrochen ſind, zu beräuchern, und ihnen unterdeſſen Weinkräutig in das Getränk zu legen, bis ſie wieder munter und friſch werden.

* **Aufſtoßen**, ſagt man auch beſonders vom Biere, wenn es in den Fäſſern, und alſo zum andernmal, gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufſtoßen ſoll, vornämlich, wenn man bald davon trinken will, ſo nehme man nur deſſelben Bieres 5 oder 6 Kannen, mache es in einem Keſſel warm, doch daß es nicht ſiede, und gieße es wieder in das Faß, ſo ſtößt es auf. Will man dieſes nicht thun, oder will das Aufſtoßen nicht von Statten gehen, ſo nehme man rein gemahlenes Malz, thue es in ein reines Gefäß, gieße Bier darein, rühre es durch einander, und gieße es alſo in das Faß, ſo wird es auch bald aufſtoßen. Oder, man thue das gemahlne Malz in ein Tüchlein, und hänge es alſo hin-ein. Oder, man nehme ein Stück von einem friſchen Rettig, ſchneide daſſelbe viereckig, und hänge es an ei-nem Faden in das Faß, ſo ſtößt das Bier auf, und wird gut.

Wenn man zur Sommerszeit ſauer Bier hat, wel-ches nicht aufſtoßen will, ſo bedient man ſich mancher-ley Mittel, ſolches zu befördern. Man nehme zu einem ſechseimerigen Faſſe, Kraftmehl oder Stärke, Weizen-

mehl, weißen Senf, büchene Aſche, von jedem ½ Pfund, nebſt einer Handvoll Salz, miſche es unter einander, und thue es in das Faß zum ſauern Biere, ſo ſtößt es friſch auf; will es aber dennoch nicht aufſtoßen, ſo gieße man heißes Pech in das ſaure Bier. Einige glauben ſich damit zu rathen, wenn ſie Hafer mit dem Stroh, wenn er in der Gelbreife iſt, nehmen, Büſchelchen davon ſchneiden, und ſie in das Bierfaß hängen. Siehe im Art. Bier.

Aufſtoßen, bey den Jägern; ſiehe Aufſtechen.

* **Aufſtreichen**, Auf= und Zuſtreichen, Aufzuſtreichen, geſchieht bey den Tuchſcherern, wenn die Haare auf= und hernach ordentlich wieder zugeſtrichen werden, und heißt auch das Abſetzen. Denn die Tuche werden, wenn ſie vom Rahmen kommen, ausgeſchoren, und ſodann abgeſetzt, d. i. über den Tiſch geſtrichen, weil ſie vorhin wider den Strich aufgeſtrichen und geſchoren waren.

* **Aufſtürzen**, heißt bey den Köchinnen, das aufgewaſchene, aufgeſpühlte, und alsdann abgetrocknete Küchen= und Tiſchgeräth an Töpfen, Schüſſeln, Tellern, Tiegeln, u. ſ. f. wieder an ſeinen Ort und Stelle ſetzen und aufheben.

* **Aufthauen**, ſiehe unter **Eis**.

Aufthürmen des Getreides im Felde, ſiehe Aufſtaken.

Aufthun, ſiehe Anbrechen. **Erheben**.

***Auftrag**, ſiehe Commiſſion.

***Auftragen**, heißt beym Glasmachen ſo viel, als anlegen; Glasreifen mit dem Binder auftragen, oder anlegen.

***Auftragen**, die Farben **auftragen**, welches auch bey den Handwerkern die Schnitzer oder Senkler thun, wozu aber bey ihnen der Pinſel nicht hinreicht, ſon-

dern es wird eine Bürſte zum Auftragen der Farben, und eine andere, um die Farbe hinein zu reiben, erfordert, damit ſie in den Grund komme. Wenn auch die Kürſchner die Felle färben wollen, werden ſelbige erſt geläutert, darnach eine tüchtige Röthung aufgetragen, damit die Haare die Farbe annehmen, worauf die Farbe aufgetragen wird; und eben ſo brauchen auch die Zobel- oder Rauchfärber dieſes Wort. Es kömmt auch bey ſehr vielen andern Handwerksgeſchäften vor, und iſt leicht zu verſtehen.

Auftragen der Speiſen, ſiehe Aufſetzen der Speiſen.

Auftreiben, bey der Jägerey; ſiehe Aufjagen.

Auftreiben, die Wäſche; ſiehe Aufwickeln.

* Bey dem Glasofen heißt Auftreiben, die Scheibenkeulen, vermittelſt der Auftreibſchere, zu kleinen Scheiben drehen.

Bey dem Ackerbau, das Feld durch das dritte Ackern oder Pflügen, locker, und alſo höher machen, als es vorher war.

* **Auftrennen**, heißt bey den Nähterinnen und Schneidern, einen Saum oder andere Naht, die nicht recht genäht, oder ſonſt nicht mehr zu brauchen nützlich iſt, mit einem Trennmeſſer ſauber wieder auflöſen.

* **Auftrieſeln**, Auftroſſeln; ſiehe Drieſeln.

Auftrift, ſiehe Aufdrift.

* **Aufwärmen der Speiſen**, iſt bey hohen Herrſchaften das Geſchäft des Haushofmeiſters, Küchenmeiſters, Controlleurs oder Küchſchreibers, unter währender Tafel. Sie nehmen aber dazu nicht gemeine Kohlpfannen, ſondern Wärmbecken, Fr. Réchaux, mit ein-

gefülltem angebrannten Weingeiſte, deren bey großen Tafeln mehr als eines vorhanden ſeyn muß, damit die vielen aufgeſetzten Speiſen auf Erfordern geſchwinde genug aufgewärmt werden können. Siehe auch Wärm-Pfanne.

* **Aufwallen des Geblütes.** Unter dieſer Benennung verſtehen einige Pferdeärzte eine Krankheit des Pferdes, wo bey einem nicht ſehr heftigen Fieber kleine Blattern auf der Haut deſſelben hervorkommen, welche von einer Schärfe der Säfte herzurühren ſcheinen, und vielleicht mit dem Neſſelfrieſel der Menſchen Aehnlichkeit haben. Sie entſtehen plötzlich, und vergehen bisweilen unvermerkt, bisweilen aber brechen ſie auf, geben ein röthliches Waſſer von ſich, und vertrocknen darauf. Man kann bey dieſem Zufalle einen mäßigen Aderlaß, Futter und Wartung wie im Fieber überhaupt, und Salpeter mit einigen Klyſtieren, gebrauchen.

* **Aufwand**, heißt dasjenige, was man von ſeinem Verdienſte und Vermögen ausgiebt. Der Aufwand muß ordentlich und dergeſtalt geſchehen, daß von einem erworbenenen anſehnlichen Vermögen man ſowohl ſich, als ſeinem Nächſten gütlich thue, und zwar zu gleicher Zeit. Denn, indem man ſich ſelbſt und den Seinigen gütlich thut, ſo thut man es auch zugleich ſeinem Nächſten, da man ſolchergeſtalt mehr aufwendet und verthut, als ein Armer kann, folglich vielen wackern und arbeitſamen Leuten und Künſtlern durch ſeinen Aufwand, Arbeit und guten Abgang ſchafft, wonach ſie in ihrer Dürftigkeit ſehnliches Verlangen tragen; wodurch ſie ebenfalls zu ihrer Nothdurft, zu ihren Ehren- und Vergnügungsausgaben etwas Anſehnliches verdienen können. Woraus erhellt, daß nicht aller großer Aufwand an Kleidern, Wohnung,

nung, Hausrath, Gärten, Bedienten, u. ſ. w. Verſchwendung, Ueppigkeit, und wider die Regeln guter Wirthſchaft, ſey. Es kömmt nur darauf an, in was für einer Abſicht man ihn macht. Ein Reicher, der die Abſicht hat, ehrlichen und fleißigen Arbeitern etwas zu verdienen zu geben, und die Bequemlichkeit, die ſeltene Artigkeit und Nettigkeit ihrer Waaren zu ſeinem Vergnügen immer mit zu nehmen, kann jährlich großen Aufwand machen, ohne den Vorwurf der Ueppigkeit und Verſchwendung zu verdienen. Wenn reiche und wohlvermögende Leute ſo kärglich leben wollen, als die Armen, ſo fällt die Nahrung dieſer letztern, und aller derer, die noch gern etwas verdienen und für ſich bringen wollen. Denn wovon wollen dieſe leben und etwas erwerben, wenn die Reichen nichts verthun, und die ſaure Arbeit ſo vieler tauſend Künſtler, die etwas ſauberes, zum Dienſte derer, die es bezahlen können, hervorzubringen, ſich um die Wette bemühen, aus Kargheit oder Aberglauben verſchmähen, und dagegen ihren Ueberfluß faulen Bettlern, die nichts haben lernen wollen, zuwenden wollten? Es iſt vielmehr dieſes für die erſte ordentliche und vornehmſte Art zu halten, wie reiche und wohlbegüterte Leute von ihrem Reichthume andern Menſchen wohl und glücklich thun können und ſollen; in welcher Abſicht ſie diejenigen, die ihnen arbeiten und dienen, wohl, richtig und bald bezahlen, und inſonderheit nothdürftigen Leuten nicht durch allzu knickeriges Handeln gleichſam das Herz aus dem Leibe abdingen ſollen. Es nehmen es auch, wie die Erfahrung lehrt, alle ehrliche und nothdürftige Arbeiter, die nicht betteln, ſondern ihr eigenes Brod eſſen wollen, für eine gute Wohlthat reicher und wohlvermögender Leute, und für einen Segen Gottes durch ſie auf, wenn ſie durch ihren Aufwand ihnen etwas zu verdienen geben,

und dadurch veranlaſſen, daß ſie das Werk ihrer Hände mit Nutzen, gutem Auskommen und mit Freuden treiben können. Sehr viel geizige Reiche in einem Lande ſind mit eine große Urſache ſchwerer Zeiten. Doch kann und ſoll man freylich auch außerordentlicher Weiſe, nämlich umſonſt, den Armen durch Almoſen gutes thun, und den Nothdürftigen, die ſich nähren können und wollen, durch Darlehne und Vorſchüſſe, auch wohl ohne Zinſen, in ihrer Nahrung aufhelfen. Es beſteht daher der Aufwand wohlbegüterter Leute in folgenden Regeln. Nämlich, ſo viel iſt gewiß, daß, nach den Regeln der Tugend und Klugheit, wohlbegüterte Leute ihr anſehnliches Vermögen zu ihrer und der Ihrigen Nothdurft, hierneben aber auch zu aller vernünftigen Bequemlichkeit des Lebens, anwenden und gebrauchen ſollen, zu welcher leztern vornämlich die Ehre, die einem jeden nach ſeinem Stande gebührt, und alle unſchädliche Luſt und Ergötzlichkeit gehört. Doch iſt der lezte dieſer beyden Zwecke, nämlich der Zweck der Bequemlichkeit, der ſtandesmäßigen Ehre und Ergötzlichkeit, nicht ſchlechterdings und an ſich, den Regeln der Tugend und Klugheit gemäß, ſondern nur unter der Bedingung, ſo weit die Ehre und an ſich ſelbſt zuläſſige Luſt, auf die man etwas möchte wenden wollen, der Geſundheit, und der Aufwand ſelbſt den Regeln guter Wirtſchaft nicht zuwider iſt. Sollte demnach ein auf Luſt oder Ehre angeſehener Aufwand der Geſundheit zum Nachtheil gereichen: ſo erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit, ſich deſſen zu enthalten, welche Tugend die Mäſſigkeit heißt. Sollte er, nach Proportion des Vermögens deſſen, der den Aufwand machen will, den Regeln guter Wirthſchaft zuwider ſeyn: ſo erfordern die Regeln der Tugend und Klugheit gleichfalls, den Aufwand zu unterlaſſen, welche Tugend die Sparſamkeit heißt.

heißt. Sollte hingegen einen Aufwand weder die Nothdurft erfordern, oder eine vernünftige Bequemlichkeit, in Abſicht auf Stand und Ehre, oder Luſt, dabey weder die Geſundheit leide, noch den Regeln guter Wirthſchaft zuwider gehandelt werde: ſo wäre es weder Mäßigkeit, noch Sparſamkeit, ſondern Kargheit und Knickerey, bey genugſamem Vermögen, oder Reichthume, ſich und den Seinigen in obgedachten Stücken über die Gebühr etwas abzubrechen. Die Tugend demnach wohlvermögender Leute, den Aufwand, den ſie, neben der entbehrlichen Nothdurft, auf ſtandesmäßige Ehre und Ergötzlichkeit zu verwenden haben, mit Vermeidung der Kargheit und Knickerey, nach den Regeln aller Tugenden, inſonderheit der Mäßigkeit und Sparſamkeit oder guter Wirthſchaft, zu mäßigen, iſt die ſogenannte *Frugalität*, L. Frugalitas, und wer dergleichen Aufwand macht, lebt *frugal*. Siehe den hievon handelnden Artikel. Der höchſte Grad derſelben, deſſen nur Standesperſonen von großen Einkünften, oder doch in ſehr hohem Grade reiche Leute fähig ſind, heißt Magnificence, L. Magnificentia. Dieſe iſt ein mehr als gemeiner anſehnlicher Aufwand vornehmer und reicher Leute, die nach ihrem Stande und Vermögen zu leben wiſſen, ſonderlich in öffentlichen Ehrenausgaben; da ſie ihren Ueberfluß theils zum gemeinen Beſten, z. B. an öffentliche Gebäude, zu anſehnlicher Belohnung großer Verdienſte; theils auch zwar in Privatgeſchäften, jedoch aber zu gemeinem Nutzen, und mit öffentlicher Milde und Gutthätigkeit, wohl anzuwenden wiſſen, z. B. in Gebäuden, in Kleidung, Hausrath, Bedienung, und andern Bequemlichkeiten, inſonderheit bey feyerlichen Begebenheiten. Siehe auch den Artikel Unkoſten.

* *Aufwaſchen*, *Aufſcheuern*, nennt man, wenn das über der Mahlzeit und bey deren Zubereitung in der

Küche eingeſchwärzte Küchen= und Tiſchgeräth in heißer Lauge widerum geſcheuert und rein gemacht wird. Es geſchieht bey dem Zinn mit klarem Sande, der in Lauge gekocht, oder auch nur mit Sand oder Kannenkraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwiſche von Stroh. Zum Kupferzeuge aber braucht man Eſſig und Kleyen, um ſolches recht rein zu machen. Zum Töpfer= und Holzwerke gehört ein ſtroherner Scheuerwiſch und Sand. Nach dem Scheuern muß alles in reinem Waſſer fein abgeſpühlt, und vornämlich das Kupfer, wohl getrocknet werden.

Aufwechſel, ſiehe Aufgeld.

* Aufwecker, oder Wecker, iſt ein Inſtrument, deſſen man ſich bey dem Wachtelfange bedient; ſieht unter Wachtel.

* Aufwickeln, Fr. Déplier, wird von einem Stücke Tuch, Zeug, Band, und andern dergleichen Waaren, geſagt, die man aus einander legt, um ſie die Käufer ſehen zu laſſen.

* Aufwickeln, Aufwinden, Auftreiben, iſt ein Wäſcherterminus, und heißt, die getrocknete Wäſche bey dem Rollen über das Mangel= oder Rollholz ſtückweiſe ſchlagen, und daſſelbe derb und ſtraff anziehen, damit ſich dieſelbe währendem Rollen nicht ſchiebe.

Aufwinden, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

* Aufwinden, oder Anfziehen, Fr. Guindage, ein bey der Seehandlung gebräuchliches Wort, wird von der Arbeit und Bewegung geſagt, die man auf den Schiffen bey und mit Ein= und Ausladung der Waaren machen muß. Daher heißt auch der Lohn, den man den Matroſen für die damit gehabte Bemühung bezah=

bezahlen muß, das Aufwinde- oder Aufzugs-Geld, und im Franzöſiſchen ebenfalls Guindage.

* **Aufwurf**, nennt man das aus einem Graben heraus geſtochene oder gehackte, und an einer Seite deſſelben hingeworfene Erdreich. Bey den Gränzgräben haben Förſter und Land-Renovatores dahin zu ſehen, daß das Erdreich recht geworfen werde; immaßen man auf den Auswurf ſieht, wenn man wiſſen will, wem der Graben gehöre, und wer ſolchen ausſtechen laſſen müſſe; da denn der Auswurf auf deſſen Seite zu werfen iſt, dem der Graben gehört. Iſt aber der Graben zweyen zuſammengränzenden Nachbarn gemein, ſo wird derſelbe auch gemeinſchaftlich gehoben, und der Auswurf halb auf dieſe, und zur Hälfte auf jene Seite, geworfen.

* **Aufzäumen**, iſt eine bekannte Arbeit der Stallknechte, und heißt, den Reit- und Zug- oder Kutſchpferden den Zaum anlegen. Siehe *Angeſchirren* und *Zaum*.

* **Auf den Zeug**, *nicht auf die Hefen backen*, heißt, bey den Semmeln keine Hefen mit einbacken.

* **Aufziehen**, heißt bey den Weingärtnern, den gedeckten Weinſtock aus der Erde heben oder ziehen. Dieſes iſt die erſte Arbeit, welche der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Frühlinge zu verrichten hat, da nämlich derſelbe mit einem alten, runden, nicht gar zu ſpizigen Pfahle, welcher ohne Schärfe oder ſcharfe Ecken ſeyn ſoll, unter dem Holze oder Weinſtocke durch den Erdboden hinfährt, und daſſelbe erſtlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke oder an der Erde heraus hebt und empor zieht. Er muß ſich aber dabey wohl in

Acht nehmen, daß er, der Länge nach, nicht ſehr daran ſtreife, damit er es nicht beſchinde, noch das Holz ſonſt durch ſchlagen, oder auf andere Weiſe beſchädige; denn wo ſolches geſchieht, da fängt der Weinſtock an, zu weinen, oder den aufſteigenden Saft heraus zu treiben, woraus, wenn er ſich ſtillt, ein Grind entſteht, welcher dem Biegen widerſteht und abſpringt. Dieſe Verrichtung ſelbſt muß auch darum fein gemach und mit gewiſſer Beſcheidenheit geſchehen, damit nicht die weichen Augen, die ohnehin gar nicht feſt ſtehen, durch Ungeſtümm losgerüttelt werden. Es iſt auch nicht rathſam, um etwann die dem Stocke noch anklebende Erde, die doch ſchon von ſelbſt abfallen wird, abzurütteln, mit dem Pfahle an ſelbigen zu ſchlagen, weil er dadurch ebenfalls leicht verwundet werden kann. Man pflegt dieſe Arbeit um Gregorii, oder lieber, um noch ſicherer zu gehen, um Gertraud alten Kalenders, wenn es wohl ausgewintert hat, und ſich recht helle Tage einſtellen, entweder 3 Tage zuvor, oder 3 Tage hernach, vorzunehmen; ſind aber noch Fröſte zu beſorgen, ſo kann es wohl noch 8 Tage damit Anſtand haben. Denn es iſt beſſer, man laſſe den Stock, 3, 4, 5 bis 6 Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein Paar Augen oder mehr ſich verlieren ſollten, als wenn man allzu zeitig aufziehen, und der Stock darüber durch den Froſt Schaden nehmen ſollte. Vornämlich aber ſoll man nicht eher aufziehen, als wenn feiner Sonnenſchein, oder windiges und helles Wetter iſt, damit das Holz wohl abtrocknen könne; Vormittags ungefähr um 9 Uhr ſoll man anfangen, und Nachmittag um 2 oder 3 Uhr wieder aufhören, ſo wird das Holz noch genugſam austrocknen können.

Aufziehen, ein bey der Seehandlung gebräuchliches Wort, Fr. Guindage; ſiehe Aufwinden.

Die

Die verſchiedenen Bedeutungen dieſes Worts bey Handwerkern, ſiehe im Artikel Aufzug.

* Aufzieh=Brücke, ſiehe unter Brücke.

* Aufzieh=Fenſter, ſiehe unter Fenſter.

* Aufzieh=Hammer, der Gold= und Silber Arbeiter, ſiehe unter Hammer.

* Aufzug, oder Aufziehen; dieſes Wort wird gar vielfältig unter den Handwerkern gebraucht.

Wenn den Bäckern ihr Brod, ob es das vorgeſchriebene Gewicht hat, viſitirt wird, ſo zieht man ihr Brod auf einer öffentlichen rectificirten Wage und ſolchem Gewichte auf, wenn es neu, nicht aber altbacken iſt.

Bey den Lohgärbern heißt die Grube aufziehen, wenn das Leder gar iſt, und aus der Grube gezogen wird, in die es vorher eingeſtoßen worden.

Bey ſämtlichen Webern von allen Arten, bedeutet Aufziehen, Fr. Ourdir la chaine du drap, die Ausſpannung des Garnes in die Länge hinaus, wenn es auf den Stuhl gezogen wird, welches die Tuchmacher den Anſchür oder auch den Aufzug nennen. Insbeſondere aber heißt auch Aufziehen, wenn der Werft geſtärkt, und ſodann trocken gemacht über den Stecken hingezogen wird, welches die Tuchmacher hernach die Aufzug=Ketten, die Werft=Zettel, nennen. Die Zeugmacher aber nennen dieſes den Anſchür. Siehe auch Anſchür, Aufbäumen, Scher=Garn, und Zettel.

Die Zimmerleute ziehen auch, bey dem Richten der Häuſer, die großen Stämme auf, welches aber von dem gemeinen Gebrauche des Wortes nicht abweicht.

Aufzug eines Gebäudes, Fr. Profil; ſiehe Abriß, In der Baukunſt heißt Aufzug auch der Aufriß eines Daches.

* Aufzug, iſt endlich ein in der Schweitz beym Ackerbau gewöhnlicher Ausdruck. Es giebt nämlich unter den trocknen Gütern ſolche, welche einen reichen und guten Boden haben, daß ſie gleichſam durch ſich ſelbſt beſtehen; das iſt: daß, wenn ein Theil derſelben mit Getreide bepflanzt und bedüngt worden iſt, hernach dieſer Theil viele Jahre nacheinander reichliches Futter ohne weitere Sorgfalt trägt, und zwar ſo lange, bis wieder die Reihe an ihn kömmt, durch friſche Bearbeitung und Düngung erfriſcht zu werden. Ein ſolches Gut verſchafft dem Landmanne gewöhnlich genugſame Düngung, daß er alle ſeine Theile beſtändig in gutem Stande erhalten kann. Von ſolchen Gütern pflegt man zu ſagen: ſie haben keinen Aufzug nöthig; d. i. der Beſitzer bedürfe nicht Futter von andern Orten anzuſchaffen, um ſie zu verbeſſern. Hingegen findet man unter dieſen Gütern auch ſolche, welche einen ſchlechten, trocknen und kieſigen Boden haben, welcher zum Grastragen ſehr untauglich iſt, auf welchem die Wirkung des Düngers bald verſchwindet, und welcher nicht Futter genug hergiebt, alle Theile des Gutes in fruchtbarem Stande zu erhalten; und von dieſen ſagen die Landleute: ſie haben Aufzug nöthig.

Abhand'. u. Beobacht. der öcon. Geſellſchaft zu Bern, 3. Jahrg. 1762, 4. Stück, S. 23, f.

* Aufzwicken, thun die Schuſter, wenn ſie zugeſchnitten, genadelt und beſtochen haben, daß ſie das Leder auf dem Leiſten mit Zweckchen anheften, und wenn ſie hiernächſt die Kappen eingemacht, die Brandſohle, den Rahmen und das Oberleder eingeſtochen,

die Sohle geklopft und den Rahmen eingebunden haben, ſo wird auch dieſer *aufgezwickt*. Ueberhaupt iſt es faſt eben die Arbeit, als wenn die Schneider etwas an- oder einnähen wollen, z. B. das Futter, und ſolches erſt verloren anſchlagen: alſo zwicken die Schuſter ihre Sachen, vermittelſt des Zweckenhammers und Leiſtens erſt verloren an und auf, bis ſie es feſt machen.

Dieſes Wort brauchen auch die Gärber vom *aufgezwickten Leder*, nämlich das an der Luft aufgezweckt und getrocknet worden, welches aber zu verkaufen ihnen verboten iſt; ſiehe unter *Leder*.

Ende des zweyten Theils.

Fig. 20. S. 159.

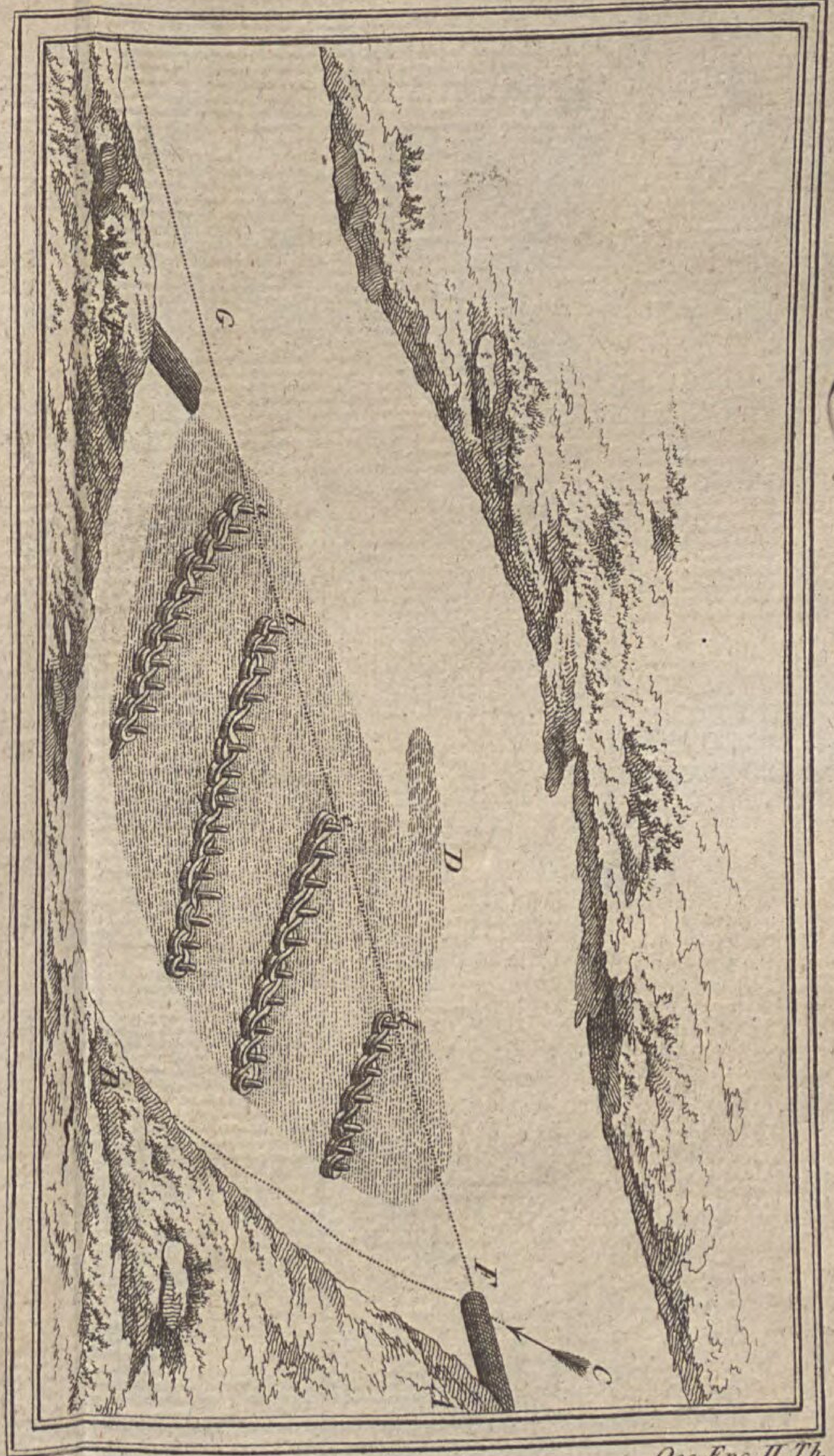


Fig. 21. S. 387.

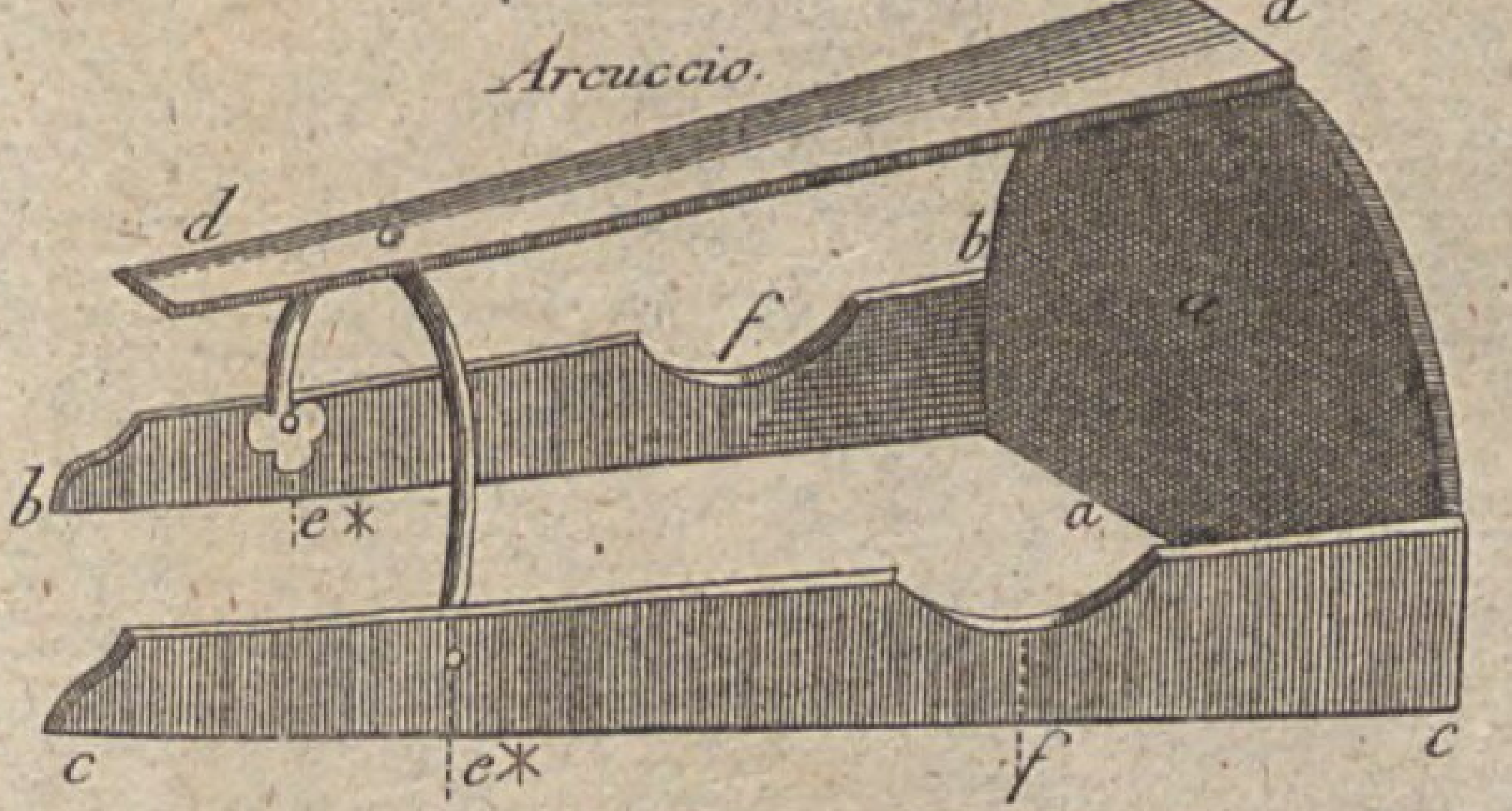
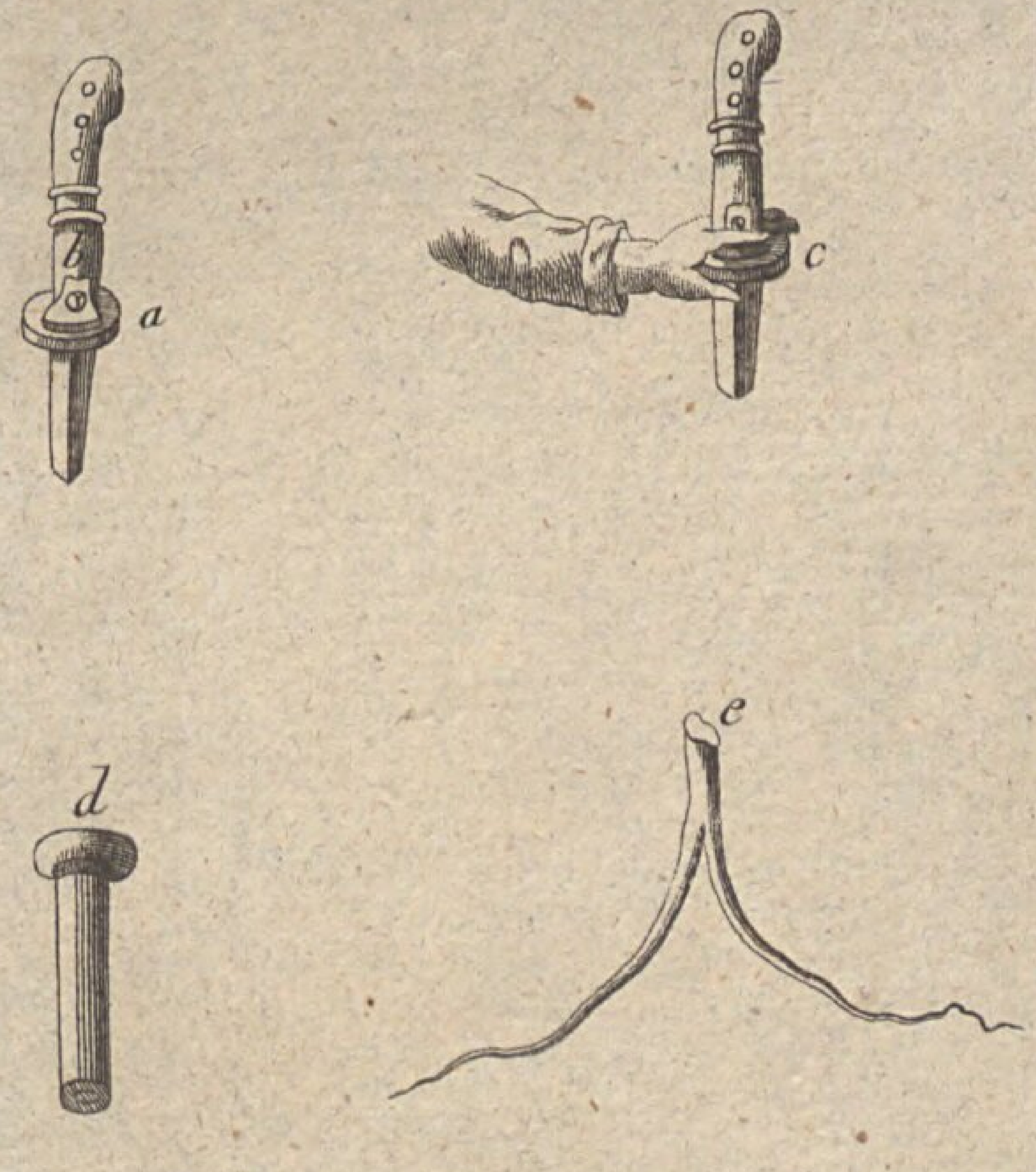


Fig. 22. S. 748.



Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg,

Oeconomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung

Bd.: 2

Brünn 1787

Oecon. 1033-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296834-1
VD18 90040023